

Point réglementation sanitaire :

Mesures temporaires concernant les statuts sanitaires des producteurs fermiers

Démarches simplifiées durant la période « d'urgence sanitaire »

Référence réglementaire : [Instruction technique DGAL/SDSSA/2020-222](#) du 3 avril 2020

Toutes les mesures mentionnés ci-après et modifications liées sont temporaires et ne restent valables que pendant la période d'urgence sanitaire.

IMPORTANT : les producteurs restent responsables de la mise sur le marché de denrées sûres pour le consommateur, conformément à la réglementation en vigueur.

Etablissements en Vente Directe (*aucun client intermédiaire – seulement consommateur final*)

Pour passer en statut « Dérogation à l'agrément » il suffit de compléter le [Formulaire en ligne](#)

La dérogation à l'agrément vous permet de vendre à des intermédiaires dans les conditions définies en paragraphe « Etablissements dérogatoires »

Important : en fin de crise le producteur devra faire une demande de dérogation s'il souhaite conserver ce statut.

Etablissements dérogatoires (*au moins 1 client intermédiaire*)

- Augmentation des plafonds d'activité
 - Suspension des plafonds de vente hebdomadaires
 - Obligation d'adresser le bilan des quantités vendues durant cette période d'urgence sanitaire

A noter : l'issue de la situation d'urgence sanitaire, l'exploitant devra choisir entre la pérennisation de ces débouchés vers des clients professionnels, en déposant une demande d'agrément, et le retour à la vente directe.

- Allongement des rayons de prospection commerciale
 - en zone de montagne ou de revitalisation rurale, le seuil passe de 200 à 300 km
 - en zone de plaine, le seuil passe de 80 à 150 km.

Attention : cette extension n'a pas d'impact sur les règles applicables à l'usage d'engins frigorifiques conformes à l'accord ATP (80 km maximum, soit environ une heure de route).

- Extension de la définition des établissements caritatifs

Les dons aux établissements caritatifs ne sont pas comptabilisés dans le plafond d'activité hebdomadaire. Les centres hospitaliers et les centres communaux d'actions sociale (CCAS) sont inclus dans les bénéficiaires.

Etablissements agréés CE

Pour toute nouvelle catégorie de produits (pâte pressée par exemple) et/ou toute nouvelle activité (congélation, mise sous vide...), **le producteur informe la DDPP au moyen d'une fiche d'information** sans pièce justificative.

Si besoin, des compléments nécessaires pourront être demandés pour une meilleure compréhension (exceptionnellement il peut y avoir une inspection, mais l'inspecteur doit prendre contact en amont avec le producteur).

Un accusé de réception de la DDPP sera transmis à l'exploitant

Important : en fin de crise, une mise à jour du dossier d'agrément devra être faite si le producteur souhaite conserver ces nouveaux produits/activités.

Simplification de la mise sur le marché de lait cru destiné au consommateur final

Pour les producteurs laitiers

Pour faciliter la vente au consommateur final de lait qui ne pourrait plus être collecté, une simple demande d'autorisation en ligne permet de vendre du lait cru directement au consommateur final.

ATTENTION : dans ce cas l'arrêté du 13 juillet 2012 s'applique.

Il faut en cas de vente à la ferme :

- Un bon état sanitaire des animaux (indemne de brucellose et tuberculose)
- Utilisation d'eau potable pour le nettoyage et la désinfection du matériel en contact avec le lait cru
- Refroidir immédiatement le lait après la traite et conservé à une température entre 0 °C et + 4 °C inclus sauf si la mise sur le marché est faite sur l'exploitation dans les 2h après la fin de la traite
- Seuls peuvent être mélangés les laits de 2 traites successives ou sur une période de 24h max
- Conditionnement à la ferme dans des récipients individuels fermés hermétiquement sitôt remplis
- Le lait cru peut être remis, en vrac directement au consommateur final par l'exploitant qui réalise le conditionnement à la vue du consommateur (DLC à J+3)
- Le lait cru doit respecter les critères microbiologiques (*Lm*, *Salm spp.*, *E. coli*, germes et cellules)

Les EANA (Etablissement d'Abattage Non Agréé) peuvent livrer à domicile

Pour tueries de volailles

- Possibilité aux EANA de livrer leurs produits à l'état réfrigéré au domicile de leurs clients
- Possibilité limitée, en cohérence avec les prescriptions existantes relatives à la vente directe sur les marchés, à des commandes passées « directement, sans intermédiaire, [...] auprès du producteur. »
- Allongement du rayon de prospection commerciale accordée aux EANA