



Mémoire pour l'obtention du
**Certificat d'Etudes Approfondies Vétérinaires en
Santé Publique Vétérinaire**

**Les produits fermiers une priorité régionale nécessitant l'élaboration
d'un plan d'actions régional**

**Poids des produits fermiers régionaux dans les alertes et les Tiac et
intégration de cette problématique sanitaire dans l'organisation des
DDecPP de la région**

Mission réalisée du 23 avril 2019 au 26 juillet 2019 à la direction régionale de l'alimentation, de
l'agriculture et de la forêt Auvergne Rhône Alpes

sous la responsabilité de Sylvie PUPULIN adjointe à la cheffe de SRAL et cheffe du pôle de
coordination et appui au pilotage des missions sanitaires

Sonia ARIBI KHODJA
Inspecteur stagiaire de santé publique vétérinaire
2018/2019

Remerciements

Je souhaite tout d'abord remercier la direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt Auvergne Rhône Alpes de m'avoir accueillie chaleureusement dans sa structure. Je remercie l'école nationale des services vétérinaires pour cette année.

Je remercie en particulier Sylvie Pupulin, cheffe de pôle coordination et appui au pilotage des missions sanitaires et adjointe de la cheffe du service régional de l'alimentation. Mon maître de stage qui m'a fait vivre la problématique locale avec beaucoup de détermination.

Je remercie Laurent Hivert qui a toujours répondu à mes nombreuses sollicitations ainsi que, David Tony, Loic Vernet qui m'ont guidée dans mon travail avec beaucoup de bienveillance.

Merci à Madame Patricia Rose et les agents de la structure d'accueil qui m'ont offert un climat serein de travail et de convivialité.

Merci à Nathalie Robin pour son soutien moral et ses conseils techniques depuis le début (préparation au concours, l'année à l'ENSV et mon stage en DRAAF). Merci à Nathalie Sanerot, stagiaire aussi au SRAL pour les moments de partage.

Je remercie enfin toute ma famille, mon mari, spécialement mes filles Lydia et Délia qui ont subi mon manque de disponibilité tout au long de cette aventure (devenir ISPV).

Table des matières

Table des matières	5
Liste des abréviations	7
Liste des tableaux et des figures	9
INTRODUCTION	11
I - Définitions, contexte national et régional de la problématique sanitaire liée aux denrées d'origine animale et commande de l'étude	13
I.1 - Définitions et organisation de l'Etat pour la gestion des alertes sanitaires.....	13
I.2- Contexte régional	15
I.2.1 - Présentation du territoire	15
I.2.2 – Productions sous signe de qualité	15
I.2.3 - Production fermière	15
I.3 - Commande de l'étude	16
II - RECUEIL ET ANALYSE DES DONNEES REGIONALES ALERTES ET TIAC	18
II.1 - Méthodologie	18
II.1.1 - Etude bibliographique	18
II.1.2 - Prise de connaissance du domaine des produits fermiers et de ses particularités	21
II.1.3 - Collecte et construction de la base de données régionale alertes et Tiac 2016-2018.....	22
II.2 – Analyses des données.....	25
II.2.1 - Analyse des données régionales relatives aux alertes en lien avec une denrée produite dans la région.....	25
II.2.2 - Analyse des données régionales relatives aux alertes en lien un produit fermier de la région ..	30
II.2.3 - Description des données recueillies relatives aux cas humains en lien avec la consommation d'une denrée produite dans la région	32
II.2.4 - Analyse des données des Toxi-infections collectives gérées dans la région entre 2016 et 2018	34
II.3 - Analyse critique de la méthode et difficultés rencontrées	41
II.4 - Propositions et recommandations en termes opérationnels	42
III. Recueil et analyse des données qualitatives auprès des DDecPP	44
III.1 - Synthèse des réponses à la question : l'amélioration du niveau sanitaire des productions fermières constitue-t'elle une problématique majeure dans votre département ?	44
III.2 - Synthèse des réponses à la question : Quels sont les principaux freins à l'amélioration du niveau sanitaire des producteurs fermiers ?	46
III.3 - Synthèse des réponses à la question : Dans votre département, quelles productions avez-vous identifiées comme étant les plus à risque ?	46
III.4 - Synthèse des réponses à la question : Dans votre département, quelles sont les productions fermières structurées autour d'une interprofession, d'un syndicat ?	47
III.5 - Synthèse des réponses à la question : Dans votre département quels sont les organismes qui interviennent dans l'encadrement ou l'appui des filières fermières ?	48

III.6 - Synthèse des réponses à la question : Préciser vos relations avec les organismes structurant les filières	48
III.7 - Synthèse des réponses à la question : Dans votre DDPP, qui coordonne les inspections dans le secteur des produits fermiers au sein du service en charge de la SSA ?.....	49
III.8 - Synthèse des réponses à la question : Dans votre DDPP existe t-il une coordination inter-services ?	49
III. 9 - Synthèse des réponses à la question : Avez-vous défini une stratégie de contrôle particulière pour les productions fermières ou certaines ?	49
III.10 - Synthèse des réponses à la question : Avez-vous initié des actions autres que l'application des sanctions pénales ou administratives ?.....	50
III. 11 - Synthèse des réponses des DDecPP à la question : Dans le cadre d'un plan d'action régional, quelles seraient, selon vous, les actions les plus pertinentes à mettre en œuvre ?.....	51
Propositions et recommandations en termes opérationnels	53
Conclusion	57
Bibliographie.....	59
ANNEXES.....	61
Annexe 1 : organigramme de la DRAAF.....	61
Auvergne Rhône Alpes	61
Annexe 2 : La ferme Auvergne Rhône Alpes	62
Annexe 3 : mémento 2016 ; observatoire des indications géographiques en Auvergne Rhône Alpes .	64
Annexe 4 : Signes cliniques des cas humains et des toxi-infections collectives.....	66
Annexe 5 : Architecture des textes communautaires relatifs à la sécurité sanitaire des aliments	69
Annexe 6.....	70

Liste des abréviations

AOP : appellation d'origine protégée

ARS : agence régionale de santé

AURA : Auvergne-Rhône-Alpes

BOP : budget opérationnel de programme

CIRE : cellule d'intervention en région (CIRE)

COSIR : coordonnateur du système d'information

DDCSPP : direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations

DDecPP : direction départementale en charge de la protection des populations

DGAL : direction générale de l'alimentation

DGCCRF : direction générale de la consommation et concurrence et la répression des fraudes

DO : déclaration obligatoire

DRAAF : direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt

ENSV : école nationale des services vétérinaires

GDS : groupement de défense sanitaire

GMS : grande et moyenne surface

GTV : groupement technique vétérinaire

HACCP : Hazard Analysis Critical control point

IGP : indication géographique protégée

INAO : institut national de l'origine et de la qualité

MUS : mission des urgences sanitaires

PMS : plan de maîtrise sanitaire

RASFF : Rapid Alert system for Food and Feed (système d'alerte des produits agroalimentaires dans l'Union européenne)

RBOP : responsable du budget opérationnel de programme

RPROG : responsable du programme

SHU : syndrome hémolytique et urémique

SIQO : signes d'identification de la qualité et de l'origine

SPA : santé et protection animale

SPF : Santé publique France

SRAL : service régional de l'alimentation

SSA : sécurité sanitaire des aliments

Tiac : Toxi-infection alimentaire collective

Liste des tableaux et des figures

Tableau 1. Liste des descripteurs de la base de données constituée

Tableau 2. Nombre d'alertes en lien avec une denrée produite dans la région par type (alertes locales, alertes nationales) et par année

Tableau 3. Proportion du nombre d'alertes nationales dont la denrée est produite dans un établissement de la région par rapport au nombre d'alertes nationales

Tableau 4. Nombre d'alertes en lien avec une denrée produite dans la région par département de production et par année

Tableau 5. Nombre d'alertes dont la denrée incriminée est produite dans la région par catégorie de produit, par département de production et par année

Tableau 6. Nombre d'alertes de 2016 à 2018 en lien avec une denrée produite dans la région, par contaminant

Tableau 7. Nombre d'alertes de 2016 à 2018 en lien avec un produit fermier, produit dans la région

Tableau 8. Nombre d'alertes de 2016 à 2018 en lien avec un produit fermier, produit dans la région, par contaminant

Tableau 9. Nombre de Tiac et de malades en région AURA de 2016-2018

Tableau 10. Proportion du nombre de Tiac de la région par rapport aux bilans nationaux de 2016 et 2017

Tableau 11. Nombre de Tiac dont la denrée incriminée est un produit fermier

Tableau 12. Niveau de priorité donné à la problématique sanitaire produits fermiers dans les départements de la région AURA

Tableau 13. Liste par DDecPP des actions mises en œuvre dans le secteur des produits fermiers, autres que les sanctions pénales et administratives

Tableau 14. Synthèse des propositions des DDecPP d'actions à intégrer dans le plan d'actions régional

Figure 1. Nombre d'alertes dont la denrée est produite dans la région par catégorie de produit

Figure 2. Nombre d'alertes dues à un produit fermier produit dans la région par département de production et par année

Figure 3. Nombre d'alertes dont la denrée incriminée est un produit fermier produit dans la région, par catégorie de produit

Figure 4. Evolution du nombre de Tiac par département de 2016 à 2018

Figure 5. Secteurs de survenue des Tiac en région AURA de 2016 à 2018

Figure 6. Secteurs de restauration de survenue des Tiac dans la région AURA en 2016, 2017, 2018

Figure 7. Nombre de Tiac par catégorie de produit région AURA de 2016-2018

Figure 8. Répartition des Tiac par type de produit, catégorie produit laitier

Figure 9. Nombre de Tiac par type de produit de viande de boucherie

Figure 10. Répartition des Tiac par type de produit, catégorie produit de viande de boucherie

Figure 11. Répartition des Tiac par type de produit, catégorie produit de volailles

Figure 12. Nombre de Tiac par contaminant entre 2016 et 2018

INTRODUCTION

« Reblochon contaminé : enquête sur le décès suspect d'un enfant » (L'OBS, 2018), « Saint Nectaire contaminé : 48 personnes atteintes de salmonellose » (FRANCE INFO, 2012). L'actualité nous rattrape au niveau national régulièrement avec des messages quant aux nombreux cas humains résultant d'une contamination alimentaire. Le dernier en date publiait en avril 2019 sur l'incident lié à la contamination d'enfants par des fromages « Alerte bactérie : des fromages Saint-Marcellin et Saint-Félicien retirés de la vente par les autorités sanitaires » (France3, 2019). Dans ce contexte médiatique, la région Auvergne-Rhône-Alpes (AURA) maintient une production agricole importante et variée. Classée deuxième région touristique pour ses activités plein air, sa culture et sa gastronomie.

La région est connue pour ses produits de qualité avec 28% d'exploitations agricoles engagées dans un signe ou une démarche de qualité (hors bio) (INAO, 2016). Cette qualité n'exclut pas les risques sur le plan sanitaire, notamment sur les produits fermiers comme les charcuteries, salaisons et fromages au lait cru. La fragilité sanitaire de ces produits fait que les alertes et toxi-infections alimentaires collectives (Tiac) sont nombreuses dans la région. L'association urbanisation, tourisme et production agricole explique le fort développement des circuits courts, le nombre croissant d'ateliers de production et de transformation fermières ainsi que la multiplication des modes de commercialisation et de consommation difficiles voire impossibles à contrôler (vente via les réseaux sociaux, drive fermiers, vente de paniers, basse-cours annexées à des collectivités, ...). De nouvelles modes de consommation se sont développées avec une idée : manger mieux veut dire manger des produits locaux, frais et fermiers.

Face à cette situation, la plupart des directions départementales en charge de la protection des populations (DDecPP) d'Auvergne-Rhône-Alpes ont fait du secteur des produits fermiers une priorité. Les structures les plus exposées ont renforcé leurs équipes d'inspection voire mis en place des plans d'actions. Les interprofessions, comme celles du St Nectaire ou du Reblochon, se sont également mobilisées.

A ce stade et de façon empirique en lien avec l'expérience et la compétence des services, le service régional de l'alimentation (SRAL) de la direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DRAAF) s'est engagé dans une démarche d'élaboration d'un plan d'actions régional produits fermiers. L'étude réalisée s'inscrit dans la première étape de ce plan : l'élaboration d'un état des lieux typologique et sanitaire de la production fermière au sein de la région Auvergne-Rhône-Alpes.

Après avoir présenté le contexte national et régional du stage, l'analyse se déclinera en deux parties :

- le recueil et l'analyse des données relatives aux alertes et Tiac survenues dans la région AURA de 2016 à 2018, il est décliné la méthodologie, l'analyse des données, une analyse critique de la méthode et les difficultés rencontrées, pour finir par des propositions et recommandations en termes opérationnels ;
- le recueil et l'analyse qualitative de l'approche des DDecPP concernant la problématique sanitaire des produits fermiers, qui se conclut par des propositions et recommandations en termes opérationnels.

I.1 - Définitions et organisation de l'Etat pour la gestion des alertes sanitaires

Les acteurs professionnels et institutionnels sont parfois confrontés à des situations d'alerte et Tiac pouvant mettre en jeu la santé du consommateur. Il est indispensable d'avoir une coopération entre tous les intervenants face à des situations nécessitant une action rapide et coordonnée.

Les Tiac se définissent par l'apparition d'au moins 2 cas similaires d'une symptomatologie en général gastro-intestinale, dont on peut rapporter la cause à un même repas commun. Les Tiac sont gérées conjointement par l'agence régionale de santé (ARS) pour la partie humaine (malade) et par la DDecPP pour la recherche des produits en cause et les mesures de gestion. Lorsqu'une suspicion de Tiac a lieu suite à un repas pris dans un établissement de restauration commerciale ou collective, une inspection est généralement réalisée par le service sécurité sanitaire des aliments (SSA) des DDecPP et en particulier lorsque l'ARS valide la suspicion. En parallèle une déclaration est envoyée par la DDecPP via le système d'information Sigal à la mission des urgences sanitaires (Mus) de la direction générale de l'alimentation (DGAI).

Les cas humains sont des enregistrements des troubles de santé sous forme de cas uniques ou groupés liés à une origine alimentaire. Les Tiac ne sont pas considérées comme des cas humains puisqu'elles se caractérisent par une unité de lieu et de temps (plus de 2 personnes malades ayant consommé le même repas). Ces cas humains sont généralement signalés à la Mus par Santé publique France. Les investigations sont coordonnées par le niveau national. La gestion d'un cas humain peut être interministérielle. Les DDecPP ont pour rôle d'enquêter sur les produits et les producteurs incriminés ; traçabilité, lieux d'achat, lieux de production, réalisation des prélèvements, suivi des retraits/rappels et mise en place des mesures correctives.

Les alertes sont désignées par toute information en lien avec une origine alimentaire, dont l'absence de traitement peut nuire au consommateur. Les non-conformités communiquées à la DGAL et déclenchant des alertes ont pour origine des analyses de produits par autocontrôles, des contrôles officiels planifiés ou non, le signalement des cas humains pouvant avoir un lien avec l'alimentation ou des plaintes des consommateurs. Le traitement d'une alerte alimentaire, visant à faire cesser l'exposition des consommateurs aux denrées dangereuses, repose sur trois actions :

- identifier l'origine de la contamination et la supprimer ;
- faire cesser la distribution des denrées dangereuses ;

- informer, si nécessaire, les consommateurs susceptibles de détenir des denrées dangereuses ou de les avoir consommées.

Les alertes sont classées en deux types d'alertes : locale et nationale. Une alerte locale est une alerte dont la distribution des produits incriminés est circonscrite au département de production, et pour laquelle aucune information du consommateur n'a été réalisée. Une alerte nationale est une alerte impactant au minimum deux départements ou une alerte pour laquelle une information du consommateur est mise en œuvre. Une non alerte est une non-conformité résultant d'un autocontrôle non conforme sur un lot de produit sous le contrôle direct de l'exploitant et non mis sur le marché. Des produits sont considérés sous contrôle direct d'un exploitant si celui-ci est en mesure de remédier à la non-conformité par ses propres moyens sans devoir solliciter ou exiger le concours d'autres exploitants.

La Mus peut transmettre deux types de messages aux DDecPP : les messages d'alerte informative et les messages d'alerte active. Un message d'alerte informative est émis par la Mus en cas d'alerte nationale pour laquelle un rappel de produits est effectué. L'information est transmise aux DDecPP non concernées pour information, et éventuellement vérification de l'effectivité du rappel dans les points de vente.

Un message d'alerte active est émis en cas d'alerte nationale pour laquelle un rappel de produits est effectué, et dépasse la limite d'un département, dont la traçabilité est complexe. Ce message est transmis à l'ensemble des professionnels de la filière concernée et également à l'ensemble des DDecPP concernées pour actions. Les actions vis-à-vis des produits incriminés lors d'une alerte nationale ou locale sont le retrait et le rappel, qui sont de la responsabilité première de l'exploitant.

La survenue d'une Tiac, d'un ou plusieurs cas humains ou d'une alerte incriminant une denrée alimentaire est un problème de santé publique. Ces incidents sont fréquents et parfois graves. Les Tiac sont incluses parmi les maladies à déclaration obligatoire (DO). L'importance de la maîtrise des infections transmises à l'homme par les aliments comme la salmonellose, la listériose, le syndrome hémolytique urinaire SHU est justifiée d'une part par le coût des manifestations aiguës et, d'autre part, par celui de la prise en charge des pathologies secondaires ou réactionnelles. La surveillance et la prévention de ces infections restent un objectif prioritaire en termes de sécurité alimentaire de la DGAL.

En annexe 4 un récapitulatif des quelques cas humains en lien avec les aliments, ainsi que les signes cliniques associés aux agents pathogènes responsables de Tiac.

I.2- Contexte régional

I.2.1 - Présentation du territoire

La région AURA s'étend sur 69 711 km² et compte 7 877 698 habitants répartis sur les 4181 communes des 12 départements constituant la nouvelle région depuis 2015. Elle est exceptionnelle par ses montagnes, son climat riche de contrastes et ses surfaces importantes en prairies et forêts. Grâce à la variété de ses territoires, elle est dotée d'une richesse de productions agricoles. Une agriculture tournée vers la qualité et les circuits courts avec de nombreuses démarches de valorisation : agriculture biologique, signes d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO). L'annexe 2 est une représentation de la production diversifiée de la région (données Agreste, 31/07/2017). En montagne, où 55% de la surface agricole est constituée de prairies permanentes, l'activité agricole dominante est l'élevage d'herbivores. Le lait de vache est la première production en valeur, dynamisée par les productions fromagères en AOP du Massif Central et des Savoie. La production de viande bovine mobilise le plus grand nombre d'exploitations, pour l'élevage de races à viande spécialisées (Charolais) et de races rustiques (Aubrac, Salers). Dans les plaines et les vallées, les cultures (céréales, viticulture, arboriculture, maraîchage) côtoient des systèmes mixtes (polyculture-élevage) et des élevages hors-sols. (Alimagri, Auvergne-Rhône-Alpes, une agriculture diversifiée et de qualité, 2018).

I.2.2 – Productions sous signe de qualité

Sur les 1 000 signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (AOP, IGP, Label rouge), plus de 150 concernent la région AURA, avec des produits aussi variés que le fromage, les fruits, la viande ou la volaille. Quant à l'agriculture biologique, elle concerne 9% des exploitations. Le mémento 2016 « observatoire des indications géographiques Auvergne Rhône Alpes » en Annexe 3 donne un aperçu des données statistiques et économiques des filières de production des denrées d'origine animale dans la région.

I.2.3 - Production fermière

Il n'existe pas de définition réglementaire applicable à tous les produits fermiers, actuellement la réglementation concerne uniquement les volailles et les fromages. La jurisprudence a fixé les grandes lignes pour une utilisation non mensongère du terme « fermier » en préconisant des méthodes de production traditionnelle dans un circuit intégré à la ferme, en indiquant que les produits doivent provenir principalement de l'exploitation (la ferme) mais également des fermes voisines si l'exploitant conserve un contrôle direct sur les produits. En revanche, peu importent les modalités de commercialisation et le statut juridique de l'exploitation (DGCCRF, 2018).

Dans le contexte de la problématique sanitaire en lien avec les produits fermiers, la définition a été longtemps discutée entre le SRAL et les chefs de service chargés de la sécurité sanitaire des aliments des DDecPP de la région. Il est décidé de retenir dans le cadre du plan d'actions régional produits fermiers la définition suivante : « **Exploitant agricole qui assure lui-même la transformation et/ou la commercialisation de tout ou partie des productions issues de son exploitation** ».

I.3 - Commande de l'étude

La mission s'est déroulée entre le 23 avril et le 26 juillet 2019 au sein du SRAL de la DRAAF de la région Auvergne Rhône Alpes. Administration placée sous l'autorité du préfet de région. La DRAAF est un service déconcentré du ministère de l'agriculture et de l'alimentation et également un service territorial de FranceAgriMer.

Pour assurer ses missions la DRAAF dispose d'une direction, d'un secrétariat général et de 6 services techniques : service régional de l'alimentation (SRAL), service régional de l'économie agricole (SREA), service forêt, bois, énergies (SERFOBE), service formation et développement (SRFD), FranceAgriMer, service régional de l'information statistique, économique et territoriale (SRISSET). La DRAAF compte environ 250 agents répartis sur les 2 sites principaux de Lempdes et de Lyon, ainsi que dans trois antennes (Valence, Chambéry et le SIVEP de l'aéroport de Lyon Saint-Exupéry) (Annexe1 : organigramme de la DRAAF).

Le SRAL compte plus de 50 agents. Ces missions sont : la coordination et l'appui au pilotage des DDecPP, l'inspection des productions primaires végétales, la surveillance et la lutte contre les organismes nuisibles pour les végétaux, la santé des forêts, la mise en œuvre de 2 politiques publiques incitatives à savoir le plan national alimentation et le plan Ecophyto.

Concernant le pilotage du programme 206, le Préfet de région est le responsable du budget opérationnel de programme (RBOP) et le DRAAF en tant que RBOP délégué en assure le pilotage effectif. Le pilotage du BOP est assuré tout au long de l'année à travers le collège régional des directeurs des DDecPP présidé par le DRAAF. Cette instance permet l'information et la prise de décision sur les politiques publiques, les orientations stratégiques, la programmation des activités (adéquation missions – moyens) et la programmation budgétaire. Le moment clef du pilotage du BOP 206 est l'entretien de dialogue de gestion annuel entre le RBOP délégué et la DGAL qui est le responsable national du programme 206 (RPROG). Cet entretien est basé sur une note régionale élaborée par le SRAL à partir des contributions de toutes les DDecPP qui fait le bilan de l'année (difficultés, réalisations et initiatives) et présente les éléments de perspectives pour l'année n+1 (techniques, budgétaires et moyens humains). Lors des 3 derniers entretiens de dialogue de gestion

la problématique des produits fermiers et des alertes induites a été portée par la région et l'élaboration d'un plan d'actions régional a été annoncée.

Ce plan d'actions régional devrait s'articuler autour de 4 axes :

- élaborer un état des lieux afin d'identifier dans chaque département : l'importance de ces productions, les circuits amont et aval (de la matière première à la distribution), l'impact sanitaire, l'implication des différents partenaires (GDS, GTV, chambre d'agriculture, laboratoires, ...), etc. ;
- animer un réseau régional des agents en charge des produits fermiers, qui permettra notamment des échanges de pratiques et des collaborations interdépartementales ;
- apporter une aide technique aux départements ;
- faciliter l'appui à destination des professionnels en concertation avec les autres services de la DRAAF.

Ce projet est piloté par le pôle coordination et appui au pilotage des missions sanitaires du SRAL qui a constitué un groupe de travail de 6 personnes (la cheffe de pôle, l'adjointe à la cheffe de pôle, le chargé de mission responsable du projet, un coordonnateur du système d'information (COSIR), le chargé de mission en épidémiologie et en valorisation des données, la stagiaire de l'ENSV). Aujourd'hui, le projet en est à sa première étape : la réalisation de l'état des lieux.

Afin de réaliser cet état des lieux, le groupe de travail a défini 6 actions :

- 1 – construction de la liste des producteurs fermiers de la région sur 2016, 2017 et 2018 ;
- 2 – obtention et utilisation de données concernant les producteurs fermiers de la région sous AOP ;
- 3 – évaluation sanitaire des producteurs fermiers de la région à partir des rapports d'inspection ;
- 4 – alertes et Tiac en lien avec des produits fermiers : recueil et analyses des données régionales 2016, 2017, 2018 ;
- 5 – recueil et analyse des données qualitatives auprès des DDecPP (questionnaire sur l'organisation des services, plans d'actions départementaux, notes aux préfets et interprofessions) ;
- 6 – élaboration de l'état des lieux à partir de l'analyse des différentes données recueillies.

Le stage proposé à l'ENSV s'inscrit dans les actions 4 et 5 susvisées. Il s'agit de contribuer à la réalisation de l'état des lieux régional des productions fermières sur le volet des Tiac et alertes et sur l'approche de chaque DDecPP de la problématique sanitaire produits fermiers, en vue de l'élaboration du plan d'actions régional visant à l'amélioration du niveau sanitaire des ateliers de productions et de transformations fermières de la région.

II - RECUEIL ET ANALYSE DES DONNEES REGIONALES ALERTES ET TIAC

II.1 - Méthodologie

Dans un premier temps et afin d'appréhender l'ensemble de la problématique du stage, ont été menées une étude bibliographique scientifique et réglementaire, une prise de connaissance du secteur des produits fermiers, une prise en mains des outils de traitement de la donnée. Cette étape a été suivie de l'analyse des données recueillies auprès des DDecPP.

II.1.1 - Etude bibliographique

L'étude bibliographique a principalement consisté en une consultation des textes réglementaires et infra-réglementaires régissant le domaine de la sécurité sanitaire des aliments et de la gestion des alertes sanitaires d'une part et une recherche des données nationales relatives aux alertes sanitaires.

Cette revue réglementaire a permis de retenir les éléments essentiels permettant de légiférer le secteur agroalimentaire, les fondamentaux du fonctionnement, puis l'aspect technique de gestion des problèmes sanitaires. Aussi cela a permis d'identifier les obligations et les rôles des acteurs (exploitants, producteurs, institutions de santé, services de contrôle, etc.) en relation avec les alertes et les Tiac.

Lors de la gestion des alertes, les opérations de retrait/ rappel des produits relèvent de la responsabilité du professionnel détenteur ou ayant mis sur le marché les produits incriminés. La responsabilité de l'administration centrale et locale est de s'assurer de leur mise en œuvre effective. Les exploitants de la chaîne alimentaire doivent répondre à des prescriptions réglementaires afin de garantir la conformité des denrées mises sur le marché. Ils doivent mettre sur le marché des denrées saines et sûres vis-à-vis des dangers biologiques, physiques et chimiques.

Cette approche intègre toute la filière depuis la production primaire jusqu'à la table du consommateur. Le Paquet hygiène, réglementation communautaire en vigueur depuis le 1^{er} janvier 2006 renforce l'obligation de résultats faite aux professionnels, il s'articule autour de six textes (Annexe 5, architecture du paquet hygiène).

Le règlement 178/2002 du 28 janvier 2002, dit « Food Law », définit les principes fondamentaux de l'application du paquet hygiène. Le vocabulaire du secteur agroalimentaire est défini principalement à son article 14 : « *prescriptions relatives à la sécurité des denrées alimentaires ; 1. Aucune denrée alimentaire n'est mise sur le marché si elle est dangereuse. 2. Une denrée alimentaire est dite dangereuse si elle est considérée comme : a) préjudiciable à la santé ; b) impropre à la consommation humaine* ». Cette notion d'obligation de sécurité des denrées alimentaires est également reprise dans le code de la consommation à son article L421-3 « *Les produits et les services doivent présenter, dans des conditions normales d'utilisation ou dans d'autres conditions raisonnablement prévisibles par le professionnel, la sécurité à laquelle on peut légitimement s'attendre et ne pas porter atteinte à la santé des personnes* ».

Le règlement 178/2002 régit également les prescriptions en matière de traçabilité (Article 18) et les obligations d'action de l'exploitant face à une denrée ne répondant pas aux prescriptions relatives à la sécurité des denrées alimentaires (articles 19 et 20). Cette notion est décrite pareillement dans le code rural et de la pêche maritime à l'article L 201-7 ainsi que dans le code de la consommation à l'article L 423-3 « *Lorsqu'un opérateur sait que des produits destinés aux consommateurs qu'il a mis sur le marché ne répondent pas aux exigences de sécurité, il en informe immédiatement les autorités compétentes, en indiquant les actions qu'il engage afin de prévenir les risques* ».

Les règlements 852/2004 et 853/2004 du 29 avril 2004 fixent les impératifs en matière d'autocontrôles incluant la qualité des matières premières, les contrôles de surface (matériels et locaux) et des produits finis (sortie production et fin de durée de vie). L'article R 200-1 du code rural et de la pêche maritime détermine les dispositions relatives aux analyses officielles et aux autocontrôles.

Le règlement 2073/2005 du 15 novembre 2005 est identifié comme un des outils pour valider et vérifier l'efficacité des mesures préventives définies dans le cadre des plans de maîtrise sanitaire (PMS) des entreprises. Il détermine 2 types de critères :

- les critères de sécurité : définissant l'acceptabilité d'un produit ou d'un lot de denrées alimentaires ;
 - applicables aux produits mis sur le marché, jusqu'à la fin de la durée de vie (conditions prévisibles de stockage et d'utilisation) ;
 - en cas de non-conformité (alerte), il faut ;
 - prendre des mesures sur le produit par un retrait/rappel et faire cesser l'exposition des populations au risque ;

→ alerter les personnes ayant consommé le produit sur les risques encourus, action vis à vis des consommateurs ;

- les critères d'hygiène du procédé : indiquant l'acceptabilité du fonctionnement du procédé de production ;
 - applicables lors de l'élaboration, valeurs indicatives de contamination
 - en cas de non-conformité à un critère d'hygiène du procédé de fabrication, il faut ;
 - mettre en place des mesures correctives (faire cesser la contamination des aliments action sur le site de production).

L'absence de critère réglementaire ne signifie pas l'absence de danger et ne dispense pas de la mise en œuvre d'auto-contrôles pour d'autres micro-organismes.

Le Règlement 1881/2006 de la Commission du 19 décembre 2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires et le Règlement 37/2010 de la Commission du 22 décembre 2009 relatif aux substances pharmacologiquement actives et à leur classification en ce qui concerne les limites maximales de résidus dans les aliments d'origine animale n'ont pas été exploités dans cette étude.

Ces dispositions sont complétées par la consultation du guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire entre les exploitants de la chaîne alimentaire et l'administration lorsqu'un produit ou un lot de produits est identifié. Ce document permet de définir les principes de la circulation de l'information entre les exploitants du secteur alimentaire et l'administration en France en cas de détection d'une non-conformité. Ainsi, la gestion des alertes s'appuie sur une coordination opérationnelle, répondant en cela aux impératifs de sécurité et aux exigences légitimes des consommateurs, tout en préservant au mieux une filière des effets dommageables d'une alerte sanitaire.

Sur le volet toxi-infection alimentaire et les cas humains liés à une origine alimentaire, en plus de la réglementation listée ci-dessus une documentation plus spécifique a été consultée notamment sur l'intranet de la Mus. Plus particulièrement :

- la note de service DGAL/MUS/N2009-8191 du 9 juillet 2009 modifiée, relative à la gestion des toxi-infections alimentaires collectives – déclaration, inspection et rapport d'investigation. Cette instruction permet de préciser le rôle de l'ARS et des DDecPP dans le cadre des investigations menées autour d'une TIAC et son articulation avec les autres services de l'État et partenaires ;

- la note de service DGAL/MUS/SDPRAT/L2013-0032 du 29/09/2013 grâce aux précisions techniques sur l'enregistrement des alertes sur Sigal a permis d'orienter le choix des sources de données exploitées de la valorisation Sigal (alertes locales).

La brochure 1487 Toxi-infections alimentaires collectives publiée aux éditions du Journal Officiel de la République Française (mise à jour le 14 avril 1995) est un document expliquant également la gestion d'un cas de Tiac. C'est ce document qui définit la *listeriose* et les TIAC comme étant des maladies humaines à déclaration obligatoire par les professionnels de santé.

II.1.2 - Prise de connaissance du domaine des produits fermiers et de ses particularités

Durant la période du stage, des approches diverses ont été entreprises permettant de comprendre les filières produits fermiers et particulièrement les produits laitiers et les problématiques sanitaires.

Réunion plan d'action sanitaire en Ardèche

La DDCSPP de l'Ardèche avec l'aval du Préfet a organisé le 2 mai 2019 une rencontre avec différents acteurs de la filière produits fermiers du département dont l'intitulé est « Alerte sanitaire et transformation des produits de l'élevage : point de vigilance et perspectives ». L'objectif de cette réunion étant la création d'un groupe de travail pour l'élaboration d'un plan local de gestion des alertes sanitaires. A cette réunion ont été conviés, les représentants de la chambre de l'agriculture, les fromageries ardéchoises travaillant en lait cru, le syndical Picodon, le syndicat des produits de charcuterie de l'Ardèche, le groupement de défense sanitaire (GDS), le groupement technique vétérinaire (GTV). Après l'exposition de la situation du département vis-à-vis des alertes (bilans 2016, 2017 et 2018), ont été présentés les points de vigilance identifiés, les perspectives de travail en élevage sur la qualité des matières premières au-delà de la réglementation existante, la gestion des crises et la communication. Les acteurs professionnels ont manifesté un intérêt à développer ce projet, par des échanges congruents. La réunion s'est clôturée par le projet de communication sur le risque à consommer des produits au lait cru par les jeunes enfants qui faisait suite au courrier du DGAL en date du 29 avril 2019. Les réactions des professionnels sont mitigées. Certains craignent des conséquences négatives sur l'activité commerciale et estiment que les bienfaits sur la santé des produits au lait cru ne sont pas assez mis en avant.

Inspection chez un producteur fermier Saint Nectaire

Une sortie terrain au contact d'une production fermière a été organisée avec la DDecPP du Puy de Dôme. Cette inspection en accompagnant l'agent désigné chargé de la filière Saint Nectaire a permis d'appréhender l'organisation de la filière de l'animal vivant jusqu'à la commercialisation du produit.

Le volet alerte locale et nationale a été expliqué avec des dossiers à l'appui. Le rôle des différents acteurs de la filière Saint Nectaire et plus particulièrement celui de la DDecPP a été expliqué : la coordination entre la DDCSPP15 et la DDPP63, l'inspection des établissements sur les volets santé animale et sécurité sanitaire des aliments, l'instruction des dossiers de demande d'agrément et le travail de la DDecPP dans l'instruction du PMS élaboré par l'interprofession, la gestion d'alertes et la communication. Lors de ce contrôle quelques étapes du processus de fabrication du Saint Nectaire ont été observées. Une attention particulière est portée sur l'hygiène de la traite et de la fabrication des fromages, ainsi que sur le plan d'échantillonnage pour analyses microbiologiques.

Entretiens et échanges

Des moments d'échange et d'entretien se sont déroulés avec des cadres (directeurs, chefs de service et agents) de DDecPP portant sur leur retour d'expérience, des cadres et chargés de mission du SRAL concernant leur approche de la problématique. Un agent de la Mus a été interrogé sur son action dans la gestion des alertes et des Tiac au niveau de l'administration centrale et les difficultés rencontrées avec les services déconcentrés et les professionnels. Les témoignages ont permis de cerner l'ampleur des alertes et l'action des services de l'état.

II.1.3 - Collecte et construction de la base de données régionale alertes et Tiac 2016-2018

Le recueil des informations et la construction de la donnée souhaitée se sont traduits par la création de deux tableaux listant pour l'un les alertes et pour l'autre les Tiac gérées par les DDecPP de la région de 2016 à 2018. Ces tableaux forment la base de données de l'étude à partir de laquelle sera analysée la part des incidents sanitaires liés aux produits fermiers.

La première étape pour constituer cette base de données a été de déterminer les descripteurs nécessaires à l'analyse (cf. tableau 1).

Année	n° département	n° alerte/non-conformité/Tiac	n° alerte nationale	Type de la non-conformité	Contexte/personne exposée	Date alerte/déclaration	Produit/aliment concerné	Type de produit	Catégorie de produit	Danger/agent causal	Cas humains/nombre	Nom établissement	n° agrément	n° Siret	Commentaire	Est-il producteur fermier ?	Est-il producteur de la région
-------	----------------	-------------------------------	---------------------	---------------------------	---------------------------	-------------------------	--------------------------	-----------------	----------------------	---------------------	--------------------	-------------------	-------------	----------	-------------	-----------------------------	--------------------------------

Tableau 1. Liste des descripteurs de la base de données constituée

II.1.3.1 - Sources des données utilisées pour construire la base de données de l'étude

Source des données relatives aux établissements de production de denrées d'origine animale de la région

La liste des établissements de production de denrées d'origine animale est extraite du système d'information de la DGAL (RESYTAL). Cette liste a permis d'identifier les producteurs de la région rattachés à une alerte ou une Tiac.

La liste des producteurs fermiers a été constituée par le SRAL dans le cadre de la réalisation de l'état des lieux régional, à partir de la définition régionale des produits fermiers et des extractions des données de RESYTAL. Cette liste a permis d'identifier les producteurs fermiers de la région rattachés à une alerte ou une Tiac.

Sources des données relatives aux alertes gérées par les DDecPP entre 2016 et 2018

Les données relatives aux alertes gérées par les DDecPP de la région sur la période 2016-2018 sont issues de 3 sources complémentaires. Un important travail de standardisation, de recoupage et de compilation manuelle de ces données a été nécessaire pour élaborer la base de données régionale.

a) Éléments transmis par les DDecPP

Toutes les DDecPP de la région AURA ont été destinataires d'un mail de demande d'informations relatives aux enregistrements des alertes et des Tiac de leur département de 2016, 2017 et 2018, ainsi que tous documents pouvant être rattachés à la gestion de ces non conformités. Les éléments communiqués par les 12 DDecPP sont présentés sous forme de tableaux avec plus ou moins de détails, des mails courantes, des fichiers détaillés de gestion d'alertes, des bilans. Certaines DDecPP n'ont communiqué aucune information, invitant à les extraire à partir de Sigal.

Le constat de la revue de ces données est qu'elles sont incomplètes, de formats et de contenus très différents et difficilement exploitables pour plusieurs départements. Cette source ne répond que partiellement aux besoins, il est nécessaire de compléter les données des DDecPP et de les standardiser.

b) Données nationales

La Mus publie sur le site Intranet du ministère de l'agriculture les tableaux annuels d'enregistrement des alertes nationales et des alertes européennes provenant du RASFF (Rapid Alert System For Food and Feed).

Cette source répond partiellement aux besoins car elle ne recense pas les alertes locales. La pertinence de cette source est : son caractère officiel, la disponibilité des informations sur les producteurs et le numéro d'agrément rattaché et le complément qu'elle apporte aux données issues des DDecPP.

c) Données issues du système d'information (Sigal)

Deux extractions annuelles de Sigal sont disponibles sur le portail du système d'information de la DGAL : « réception d'une non-conformité » et « gestion d'une alerte ». Après l'examen des informations fournies par ces tableaux, le choix de l'exploitation du Tableau « réception d'une non-

conformité » a été retenu. Ce tableau est le plus adapté pour l'obtention des informations sur l'enregistrement des alertes locales avec des précisions sur le numéro d'enregistrement, le produit concerné et le danger. Ces informations ne sont pas disponibles sur le tableau « Gestion d'une alerte ». Toutefois, le tableau « réception d'une non-conformité » ne diffuse pas l'information sur le producteur de l'aliment incriminé.

Une fois encore cette source répond partiellement aux besoins. Le tableau « réception d'une non-conformité » présente à la fois des alertes locales et nationales mais n'est pas exhaustif, ni en termes de nombre d'alertes gérées ni en termes d'informations saisies par les DDecPP. D'autre part, les informations concernant les producteurs (nom, SIRET, agrément, etc.) sont absentes leur enregistrement n'étant pas prévu.

Sources des données relatives aux Tiac gérées par les DDecPP de la région entre 2016 et 2018

Seulement deux DDecPP ayant transmis des tableaux d'enregistrement des Tiac, le choix a été d'utiliser les données saisies dans le système d'information Sigal. Des extractions annuelles sont disponibles, la plus adaptée à l'étude est le « tableau de bord national des déclarations des Tiac ». Cette source répond entièrement aux besoins de l'étude et les DDecPP ont indiqué faire une saisie systématique et exhaustive.

Sources des données relatives aux cas humains régionaux liés à la consommation d'une denrée entre 2016 et 2018

La collecte de ces données s'est révélée complexe et non satisfaisante. Le bilan publié par Santé publique France est sous forme de graphiques et d'analyses qui ne permet pas d'obtenir les détails attendus (numéro d'enregistrement, département, produits, agents causaux, ...). De plus, les informations disponibles sont antérieures à 2018. Une demande d'informations détaillées a été faite auprès de la cellule d'intervention en région (CIRE) de Santé publique France mais les informations transmises étaient incomplètes.

Les cas humains en lien avec une denrée alimentaire recensés sont recueillis à partir des enregistrements des DDecPP et les extractions de Sigal.

Début juin, les données étaient standardisées et compilées dans 2 tableaux, l'un relatif aux alertes et l'autre aux Tiac, qui allaient constituer la base de données régionales des alertes et des Tiac gérées en région entre 2016 et 2018.

II.1.3.2 - Etape de fiabilisation des données

Cette étape suit la construction de la base de données régionales de l'étude. La fiabilisation s'est faite en 2 étapes : l'identification des anomalies puis leur traitement (correction ou suppression).

Après l'identification des anomalies, une réunion avec le pilote du projet et la cheffe du pôle coordination est organisée le 7 juin pour définir les critères de traitement. Le recours aux chefs de service SSA des DDecPP a été nécessaire.

II.2 – Analyses des données

Cette étape a débuté début juillet puisque 2 mois ont été nécessaires pour construire la base de données fiabilisée.

Le groupe projet interne au SRAL s'est réuni le 4 juillet pour prendre connaissance des premiers résultats de l'analyse et affiner la commande (précision des objectifs, définition des croisements de données, etc.).

II.2.1 - Analyse des données régionales relatives aux alertes en lien avec une denrée produite dans la région

II.2.1.1 - Evolution du nombre d'alertes en lien avec une denrée produite dans la région, entre 2016 et 2018

D'après les données, les DDecPP de la région AURA ont géré **1040** alertes nationales et locales de 2016 à 2018.

769 alertes sont en lien avec une denrée produite dans la région. L'étude menée ayant pour objectif d'identifier le poids des productions fermières régionales dans les alertes sanitaires, elle porte donc sur ces 769 alertes.

A noter qu'une limite a été identifiée concernant ces données :

Description	Conséquences		Traitement
Pour quelques alertes, les données sont insuffisantes pour identifier le producteur de la denrée incriminée donc il n'est pas possible de savoir si le producteur est situé dans la région ni si c'est un producteur fermier	Alertes locales	Par définition, le producteur est de la région, par contre il n'est pas possible de savoir si c'est un producteur fermier.	Ces alertes sont comptabilisées dans les alertes liées à une denrée produite dans la région mais pas dans les alertes dues à des produits fermiers.
	Alertes nationales	Impossible de déterminer si le producteur est de la région ou s'il est fermier.	Ces alertes ne sont pas comptabilisées dans les alertes liées à une denrée produite dans la région ou à un produit fermier.

Les 769 alertes dues à un produit élaboré dans un établissement de la région sont constituées de deux types : 340 alertes nationales et 429 alertes locales.

Il est observé une augmentation du nombre de ces alertes en 2017 par rapport à 2016 (cf. tableau 2). En 2018 il n'y a pas eu d'évolution significative du nombre d'alertes par rapport à 2017. De 2016 à 2018 le nombre d'alertes locales est pratiquement constant, toutefois il y a une augmentation du

nombre d'alertes nationales sur la période, se traduisant par une augmentation du nombre total d'alertes.

Type de non-con... <input type="text"/>		Localisation du... <input type="text"/>		Année <input type="text"/>		
		Tota...	2016	2017	2018	
Totaux		769	244	261	264	
alerte locale	région	429	146	143	140	
alerte nationale	région	340	98	118	124	

Tableau 2. Nombre d'alertes en lien avec une denrée produite dans la région par type (alertes locales, alertes nationales) et par année

	Nombre d'alertes nationales enregistrées par la Mus, déclenchées en département (alertes France) ¹	Nombre d'alertes nationales dont la denrée est produite dans la région	Proportion des alertes nationales dont la denrée est produite dans la région par rapport aux alertes nationales (FR) enregistrées par la Mus
2016	950	98	10%
2017	935	118	13%
2018	pas d'information	124	

Tableau 3. Proportion du nombre d'alertes nationales dont la denrée est produite dans un établissement de la région par rapport au nombre d'alertes nationales

En 2016, 10% des alertes nationales enregistrées par la Mus sont dues à une denrée produite dans un établissement de la région AURA. La proportion du nombre d'alertes nationales dont la denrée est produite dans la région par rapport au nombre total des alertes nationales en 2017 est de 13%. Le nombre d'alertes nationales due à un produit fabriqué en France a diminué en 2017 par rapport à 2016, inversement à la tendance régionale où il est observé une augmentation du nombre d'alertes nationales en lien avec une denrée produite dans la région.

Département de l'établissement producteur	2016	2017	2018	Total	Evolution 2016-2018
Ain	11	25	25	61	14
Allier	2	4	5	11	3
Ardèche	3	3	9	15	6
Cantal	59	48	36	143	-23
Drôme	2	4	9	15	7
Isère	14	9	11	34	-3
Loire	19	19	13	51	-6
Haute-Loire	14	15	4	33	-10
Puy-de-Dôme	74	84	81	239	7
Rhône	28	42	43	113	15
Savoie	3	3	4	10	1
Haute-Savoie	16	11	25	52	9

Tableau 4. Nombre d'alertes en lien avec une denrée produite dans la région par département de production et par année

¹ Nombres d'alertes indiquées dans le bilan des statistiques des alertes dans le domaine alimentaire enregistrées par la mission des urgences sanitaires en 2017- DGAL/MUS/2019/86

L'évolution du nombre d'alertes est variable d'un département à un autre, certains départements ont vu une augmentation du nombre d'alertes au cours des 3 dernières années (cf. tableau 4). C'est le cas du département du Rhône avec 15% du nombre d'alertes, de l'Ain avec 14% du nombre d'alertes et de la Haute Savoie avec 9% du nombre d'alertes. La tendance est à la baisse du nombre d'alertes pour les départements du Cantal avec -23% du nombre d'alertes, la Haute Loire avec -10% du nombre d'alertes et -6% du nombre d'alertes pour le département de la Loire.

Les **769** alertes sont réparties de manière hétérogène sur les départements, les départements dont le nombre d'alertes est le plus important sont le Puy de Dôme, le Cantal, le Rhône et l'Ain. Ce constat ne permet pas de tirer des conclusions sur la qualité sanitaire des denrées produites dans ces départements, car plusieurs paramètres entrent en considération et sont différents d'une filière à une autre (le volume, le type de production, le plan d'échantillonnage des autocontrôles et des contrôles officiels).

II.2.1.2 - Répartition des alertes liées à une denrée produite dans la région par catégorie de produit

Plus des 2/3 (64%) des alertes dues à une denrée produite dans la région concernent des produits laitiers. 20% des alertes concernent des produits de viande boucherie. En annexe 6 le tableau récapitulatif des données chiffrées à ce sujet.

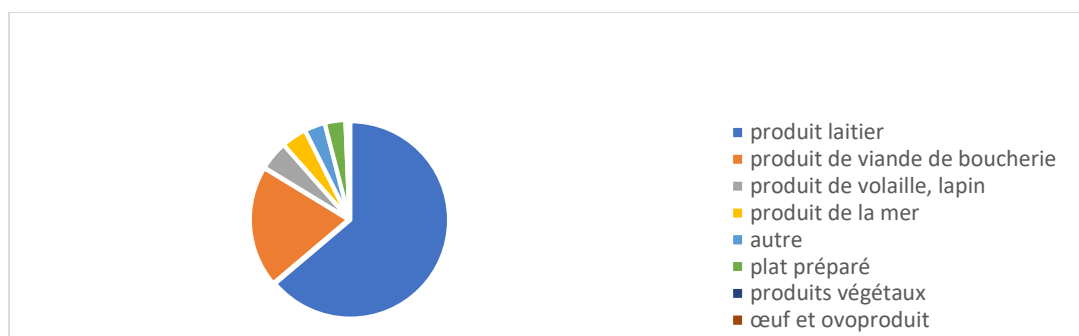


Figure 1. Nombre d'alertes dont la denrée est produite dans la région par catégorie de produit

La répartition des alertes est en adéquation avec les tendances productives de chaque département (cf. les fiches territoriales élaborées par la DRAAF et publiées sur son site : <http://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/Visuel-La-ferme-et-fiches>).

Concernant les produits laitiers, il est constaté que les alertes impliquent principalement les fromages au lait cru et les fromages, ce qui est en corrélation avec les spécificités des productions régionales (cf. annexe 6).

catégorie de produit	Département de l'établissement de production	2016	2017	2018	catégorie de produit	Département de l'établissement de production	2016	2017	2018
autre	Ain	3	4	-	produit de volaille, lapin	Ain	-	3	8
	Cantal	-	-	1		Allier	1	-	-
	Haute-Loire	2	2	-		Cantal	-	1	-
	Puy-de-Dôme	2	-	-		Drôme	-	-	1
	Rhône	4	5	2		Loire	2	2	-
	Haute-Savoie	1	-	-		Puy-de-Dôme	-	1	1
œuf et ovoproduits	Drôme	1	-	-		Rhône	3	9	5
	Isère	-	1	-		produit laitier	Ain	1	4
plat préparé	Ain	-	2	3	Allier		-	1	1
	Drôme	-	-	1	Ardèche		-	-	6
	Isère	2	2	1	Cantal		58	46	33
	Loire	1	-	1	Isère		7	2	5
	Haute-Loire	-	1	-	Loire		3	6	7
	Puy-de-Dôme	-	-	1	Haute-Loire		4	6	3
	Rhône	2	4	4	Puy-de-Dôme		71	81	79
	Haute-Savoie	-	-	1	Rhône		3	5	13
produit de la mer	Ain	-	1	1	Savoie		2	1	2
	Drôme	-	-	1	Haute-Savoie		14	10	23
	Isère	-	-	1	produits végétaux	Rhône	1	-	1
	Haute-Loire	1	2	1		Haute-Savoie	-	1	-
	Rhône	4	12	6					
	Savoie	1	-	1					
produit de viande de boucherie	Ain	7	11	9					
	Allier	1	3	4					
	Ardèche	3	3	3					
	Cantal	1	1	2					
	Drôme	1	4	6					
	Isère	5	4	4					
	Loire	13	11	5					
	Haute-Loire	7	4	-					
	Puy-de-Dôme	1	2	-					
	Rhône	12	8	14					
	Savoie	-	2	1					
	Haute-Savoie	1	-	1					

Tableau 5. Nombre d'alertes dont la denrée incriminée est produite dans la région par catégorie de produit, par département de production et par année

Les départements du Cantal (137), le Puy de Dôme (231), la Haute Savoie (47) sont à l'origine d'un nombre important d'alertes en lien avec un produit laitier ce qui est cohérent avec leur forte activité en production laitière. 48 % de de ces alertes concernent le Cantal et le Puy de Dôme et principalement les fromages Saint Nectaire, Salers et Cantal. La spécificité de la production de ces fromages implique souvent un intermédiaire (producteur + affineur) et donc une mise sur le marché entre ces deux étapes. Les non conformités résultant d'analyses d'autocontrôles réalisés chez l'affineur sont donc classées en alertes locales voire nationales. De plus, la profession fromagère

dans ces départements a mis en place un plan de maîtrise sanitaire (PMS) local renforçant le plan d'échantillonnage depuis 2016. Ces deux éléments peuvent expliquer un nombre d'alertes locales plus important par rapport aux autres départements. L'aspect volume de production peut justifier également le nombre d'alertes.

Le Rhône compte 21 alertes dues à un produit laitier, cela peut s'expliquer par une production laitière mais aussi les activités intermédiaires (découpe de fromages dans les GMS, traiteurs) en relation avec l'urbanisation et la gastronomie de ce département. Le département de la Savoie malgré son activité de production laitière importante enregistre seulement 5 alertes en lien avec un produit laitier du 2016 à 2018.

4% des alertes en lien avec une denrée produite dans la région est un produit de viande de boucherie élaboré dans le département de la Loire. Le Rhône représente également 4% des alertes en lien avec un produit de viande de boucherie fabriqué dans le département, suivi de 3% des alertes enregistrées dans le département de l'Ain dues à un produit de viande de boucherie produit dans le département. Les départements de la Loire et du Rhône sont connus pour leurs fortes activités de production de charcuterie et de produit à base de viande de boucherie d'où la corrélation avec le nombre d'alertes enregistrées.

Le département du Rhône compte 17 alertes en lien avec une denrée produite dans le département et étant un produit de viande de volaille/lapin, ainsi que 11 alertes pour la même catégorie de produit pour l'Ain. Seuls les départements de la Drôme et de l'Isère ont enregistré des alertes en lien avec des œufs ou des ovoproduits produits dans la région.

3% des alertes dont les produits sont élaborés dans la région sont des produits de la mer, elles sont enregistrées dans le département du Rhône.

Le département du Rhône par sa particularité urbaine et économique compte des alertes dans toutes les catégories de denrée alimentaire excepté les œufs et ovoproduits.

L'annexe 6 détaille la répartition des alertes par type de produit et par département.

II.2.1.3 - Répartition des alertes en lien avec une denrée produite dans la région par contaminant

Danger	Nombre d'alertes	Autre	118
Listeria	360	-	25
Listeria monocytogenes	360	autre	11
E. coli	127	Bacillus cereus	2
E. coli	101	cadmium	1
E. coli entérohémorragique (EHEC), E. coli entéro-pathogénique (EPEC)	2	corps étranger	19
E. coli producteurs de shigatoxines (STEC)	5	doxine PCB	1
E. coli producteurs de shigatoxines (STEC), Attaching and effacing E. coli (AEEC)	13	étiquetage	11
E. coli producteurs de shigatoxines (STEC), E. coli	2	histamine	1
E. coli, E. coli entérohémorragique	1	médicament vétérinaire	21
E. coli, E. coli entérohémorragique (EHEC), E. coli entéro-pathogénique (EPEC)	2	médicament vétérinaire, inhibiteur	2
E. coli, Staphylococcus	1	métaux lourds	9
Salmonelles	110	parasite	5
Salmonella Dublin	3	pesticide	1
Salmonella Enteritidis	4	problème organoleptique	4
Salmonella spp.	100	stérilisation	4
Salmonella Typhimurium	3	vers	1
Staphylococcus	65		
entérotoxine staphylococcique	1		
Staphylococcus	61		
Staphylococcus, entérotoxine staphylococcique	2		
Staphylocoque	1		

Tableau 6. Nombre d'alertes de 2016 à 2018 en lien avec une denrée produite dans la région, par contaminant

La *Listeria monocytogenes* constitue le contaminant le plus fréquent (47%) dans les alertes dues à une denrée produite dans un établissement de la région, suivi par les *E. coli* (16%), ensuite les *salmonelles* (14%) et puis *Staphylococcus* (8%).

Le bilan national des alertes 2017 publié par la Mus classe la *Listéria monocytogenes* en première position avec 33% des alertes, suivi des alertes dues aux *Salmonelles* (20%), ensuite les parasites et *E. coli*.

II.2.2 - Analyse des données régionales relatives aux alertes en lien un produit fermier de la région

II.2.2.1 - Evolution du nombre d'alertes en lien avec un produit fermier de la région, entre 2016 et 2018

Parmi les 769 alertes en lien avec une denrée produite dans la région, 399 alertes (52%) impliquent un produit fermier produit dans un établissement de la région. Ce pourcentage d'alertes dues à un produit fermier reflète l'importance de l'activité de production fermière de la région (4 337 producteurs fermiers et 6 927 unités de production identifiés).

Type de non-conformité	Localisation du producteur de la denrée à l'origine l'alerte	Totaux	2016	2017	2018
Totaux		399	131	126	142
alerte locale	région	303	101	95	107
alerte nationale	région	96	30	31	35

Tableau 7. Nombre d'alertes de 2016 à 2018 en lien avec un produit fermier, produit dans la région

Le tableau 7 montre une augmentation du nombre d'alertes en lien avec un produit fermier produit dans la région en 2018 par rapport à 2017. Le nombre d'alertes en lien avec un produit fermier, produit dans la région a diminué en 2017 par rapport à 2016. Cette tendance d'évolution est la même pour les alertes locales. Toutefois, le nombre d'alertes nationales dues à un produit fermier,

produit dans la région est en légère augmentation de 2016 à 2018. Les alertes en lien avec un produit fermier produit dans la région représentent 38% des alertes totales gérées par les DDecPP de la région (total 1040 alertes).

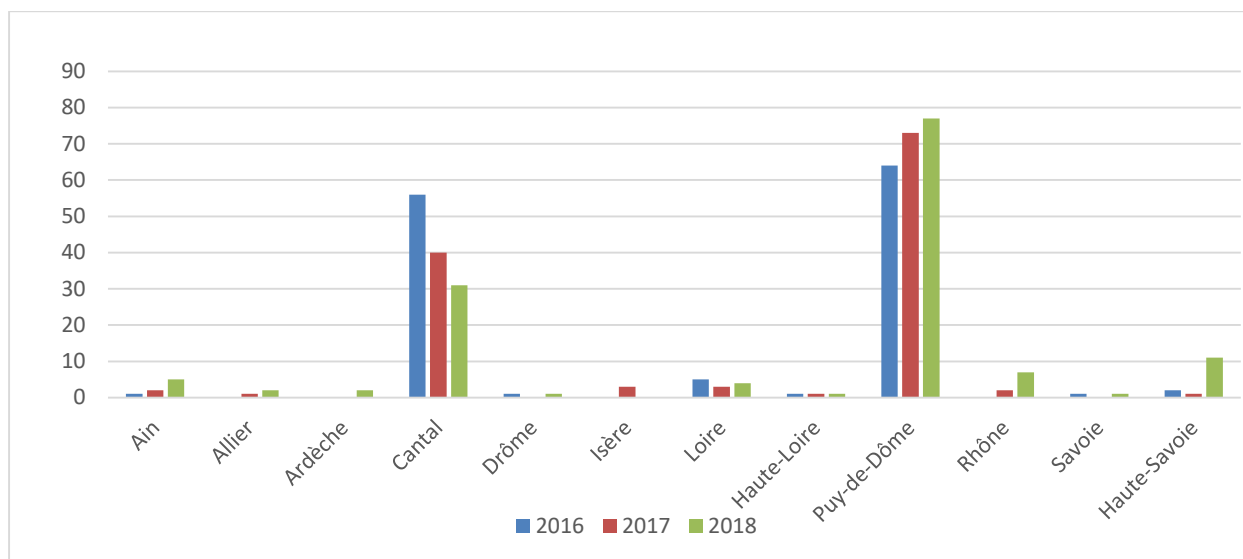


Figure 2. Nombre d'alertes dues à un produit fermier produit dans la région par département de production et par année

Tous les départements de la région AURA sont concernés par des alertes en lien avec un produit fermier produit dans la région (cf. figure 2). Les départements dont le nombre d'alertes est le plus important sont le Puy de Dôme, le Cantal, la Haute Savoie, la Loire, le Rhône et l'Ain. L'évolution du nombre d'alertes de 2016 à 2018 dans le département du Puy de Dôme est une augmentation alors que dans le département du Cantal la tendance est une diminution alors que les filières de production et les politiques sanitaires (plan d'échantillonnage, PMS) sont pratiquement semblables.

En annexe 6 le tableau détaillant le nombre d'alertes dues à un produit fermier produit dans la région par département de production et par année.

II.2.2.2 - Répartition des alertes liées à un produit fermier de la région par catégorie de produit

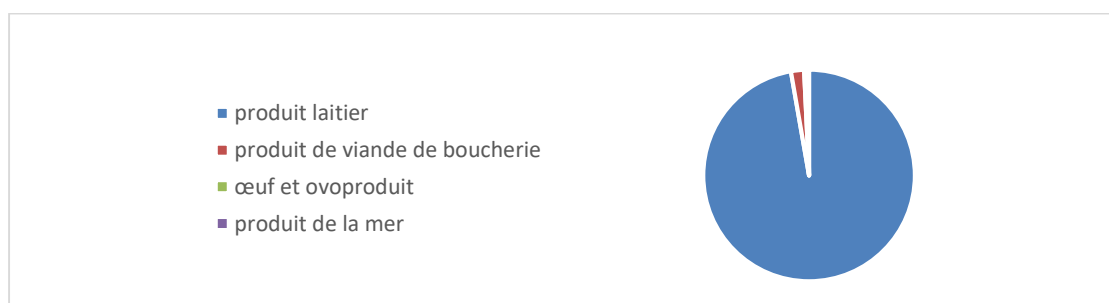


Figure 3. Nombre d'alertes dont la denrée est un produit fermier produit dans la région par catégorie de produit

388 alertes dont la denrée incriminée est un produit fermier élaboré dans la région est un produit laitier. 8 alertes dont la denrée incriminée est un produit fermier élaboré dans la région est un produit de viande de boucherie (cf. figure 3).

Dans la catégorie des produits laitiers dont la production est fermière, il est constaté que les alertes impliquant principalement les fromages au lait cru et les fromages sont les plus nombreuses. Ce phénomène est en corrélation avec les spécificités des productions régionales et plus particulièrement le Cantal le Puy de Dôme et la Haute Savoie. 2% des alertes en lien avec un produit fermier produit dans la région est un produit de viande de boucherie, seuls 5 départements sont concernés par ces alertes.

II.2.2.3 - Répartition des alertes en lien avec un produit fermier de la région par contaminant

Danger microbiologique	Nombre d'alertes
<i>Listeria monocytogenes</i>	222
<i>E. coli</i> , <i>E. coli</i> producteurs de shigatoxines (STEC), <i>Attaching and effacing E. coli</i> (AEEC)	92
<i>Staphylococcus</i> , entérotoxine staphylococcique	58
<i>Salmonella</i> spp, <i>Salmonella</i> Typhimurium	21
médicament vétérinaire, inhibiteur	5
<i>Staphylococcus</i> , entérotoxine staphylococcique	2
doxine PCB	1
<i>E. coli</i> , <i>Staphylococcus</i>	1
-	1

Tableau 8. Nombre d'alertes de 2016 à 2018 en lien avec un produit fermier, produit dans la région, par contaminant

Plus de la moitié (56%) des alertes en lien avec un produit fermier, produit dans la région sont dues à une contamination par la *Listeria monocytogenes*. Les alertes liées aux produits fermiers produits dans la région dues à *E coli* représentent 23% des alertes, 14% des alertes sont dues à une contamination par *staphylococcus* et 5% dues aux *salmonelles*.

La *Listeria monocytogenes* reste le premier contaminant en nombre d'alertes en France et en région AURA, notamment sur les produits fermiers.

Sur les produits fermiers les *E coli* sont en 2^e position en tant que contaminant (alertes en lien avec un produit fermier produit dans la région), alors qu'au niveau national les *E coli* sont en 4^{ème} position en tant que contaminant dans les alertes. Cela peut s'expliquer par la nature dominante des produits fermiers essentiellement des produits laitiers (fromages au lait cru), et l'absence de traitement thermique sur ces produits pouvant réduire le taux des *E coli*.

II.2.3 - Description des données recueillies relatives aux cas humains en lien avec la consommation d'une denrée produite dans la région

Selon la définition, les cas humains groupés sont des enregistrements des troubles de santé; des cas unique ou cas groupés liés à une origine alimentaire hors Tiac. Les maladies les plus médiatisées impactant des produits fabriqués dans la région, principalement les fromages au lait cru et les

charcuteries, sont le syndrome hémolytique et urémique (SHU), la listériose et la salmonellose, qui sont des maladies à déclaration obligatoire (DO).

Les données recueillies à partir des sources ont permis de recenser **82 cas humains**² en lien avec une denrée alimentaire hors Tiac sur la période 2016 - 2018.

Ces informations présentent des limites sur plusieurs descripteurs, principalement, le nombre de personnes malades et/ou décédés, les produits incriminés et les producteurs de ces derniers, le nombre de cas humains par département, les numéros d'enregistrement non cohérents ou absent. Les cas humains enregistrés dont la denrée et le producteur n'ont pas pu être identifiés ne peuvent pas être rattachés avec une production locale (les malades sont des habitants de la région, mais les denrées incriminées ne sont pas forcément des denrées produites dans la région).

Selon les données de 2016 à 2018, il est recensé **53 cas de listériose**, dont 41 neuroméningées et 3 septicémiques. La denrée alimentaire incriminée n'est connue que pour 12 cas, il s'agit de : Reblochons (2 cas), Tomme fermière (1 cas), Gaperon (1 cas), Saucisson (1 cas), Pâté de campagne (1 cas), charcuterie sèche (1 cas), pâté de campagne (1 cas), pâté de tête (1 cas), fromage au lait cru (3 cas). Seuls 6 producteurs ont pu être identifiés, 5 sont des producteurs de la région dont aucun producteur fermier.

11 cas humains groupés sont enregistrés de 2016 à 2018 en lien avec une denrée contaminée par ***Escherichia coli***, dont 4 cas de SHU (1 SHU pédiatrique et 3 SHU sporadiques). Les produits incriminés sont : Reblochon (7 cas), fromage de chèvre au lait cru (1 cas), fromage briqué de vache au lait cru (1 cas), viande hachée (1 cas), fromage au lait cru (1 cas). Tous les producteurs de ces denrées ont pu être identifiés et ils sont tous de la région, dont **un est producteur fermier**.

Il est recensé également **9 cas de salmonelloses** de 2016 à 2018, dont 2 cas dues à *salmonella enteritidis* et 1 cas à *salmonella Dublin*. Les produits incriminés de 6 de ces cas humains sont : Reblochon, Raclette au lait cru, un plat cuisiné, boulettes de viande. Les producteurs des produits incriminés de 4 cas ont pu être identifiés, il s'agit de producteurs de la région, dont aucun fermier.

9 autres cas humains sont enregistrés (botulisme, hépatite E, staphylocoques) pour la même période.

Dans cette partie de l'étude, il a été mis en évidence que les services des DDecPP et le SRAL ne disposent pas d'un outil performant leur permettant d'avoir des données fiables sur les enregistrements des cas humains en lien avec une denrée produite dans la région hors Tiac. Les

² Un cas humain ne préjuge pas du nombre de malades (1 ou plusieurs malades) il est défini par une origine alimentaire commune à tous les malades identifiés.

sollicitations auprès de la CIRE AURA n'ont pas apporté de réponses concluantes, soit pour des raisons de confidentialité soit car il n'existe pas d'enregistrements détaillés des cas. Il ne faut pas oublier que dans plusieurs cas le lien avec une denrée n'est pas réalisable en raison de la complexité de l'enquête épidémiologique (l'état de santé du patient, le contexte familial, la durée d'incubation l'absence de la denrée), ce qui peut expliquer une partie des cas humains insuffisamment renseignés.

II.2.4 - Analyse des données des Toxi-infections collectives gérées dans la région entre 2016 et 2018

Les médecins ayant géré des patients victimes d'une Tiac et toute personne responsable d'un établissement de restauration collective ou commerciale, lieu de survenue d'une Tiac est dans l'obligation de déclarer cette Tiac aux autorités concernées l'ARS ou les DDecPP dans les meilleurs délais. Dans le secteur privé cette déclaration doit être faite par toute personne ayant connaissance ou étant victime d'une Tiac. Des investigations conjointes des services de l'Etat sont mises en œuvre pour confirmer l'origine de la Tiac afin de mettre en action les mesures préventives et correctives nécessaires. Les données recueillies sont analysées dans l'objectif d'observer l'évolution et de caractériser les Tiac de la région AURA et d'identifier les facteurs ayant pu contribuer à leur survenue.

II.2.4.1 - Nombre de Tiac et de malades en région AURA de 2016-2018 :

Courant les 3 dernières années, **533** toxi-infections alimentaires collectives ont été déclarées en région AURA affectant **6802** personnes. Ces Tiac sont réparties de la manière suivante :

Année	2016	2017	2018	Total
Nombre de Tiac	207	164	162	533
Nombre de personnes malades	2716	2424	1662	6802

Tableau 9. Nombre de Tiac et de malades en région AURA de 2016-2018

Il est observé une diminution de 20% du nombre de Tiac en 2017 par rapport à 2016. En 2018 le nombre de Tiac est pratiquement semblable à celui de 2017. Le nombre de malades a également diminué de 2016 à 2018 (cf. tableau 9).

Il est nécessaire de signaler que les données analysées présentent certaines limites en lien avec des enquêtes épidémiologiques complexes qui ne permettent pas de recueillir systématiquement toutes les données pertinentes pour cette étude. Ainsi, il manque régulièrement l'aliment incriminé, l'agent causal et plus particulièrement l'établissement producteur. Dans ces conditions, l'identification des Tiac en lien avec une denrée produite dans la région ou avec un produit fermier

de la région est limitée aux seules Tiac pour lesquelles les données le permettent. Le poids des produits fermiers dans les denrées incriminées n'a donc pas pu être évalué.

II.2.4.2 - Evolution du nombre de Tiac de 2016 à 2018

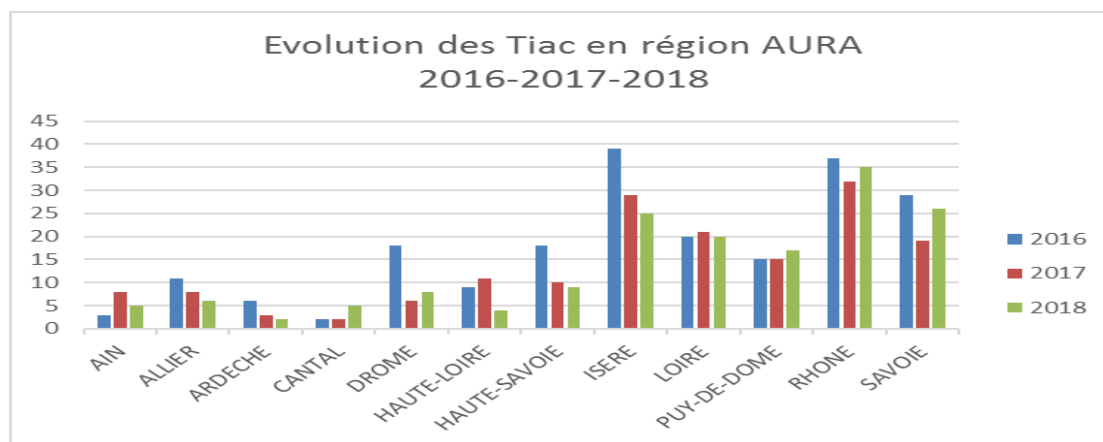


Figure 4. Evolution du nombre de Tiac par département de 2016 à 2018

L'histogramme ci-dessus (figure 4) montre que dans certains départements les Tiac ont tendance à diminuer (Allier, Ardèche, Haut Savoie, Isère) alors que dans les départements restant l'évolution est variable à savoir une diminution en 2017 puis une augmentation du nombre de Tiac en 2018. Néanmoins, la tendance générale est bien un nombre plus important de Tiac dans la majorité des départements en 2016. Le Cantal enregistre le nombre le moins important de Tiac courant ces 3 dernières années.

Les bilans nationaux de surveillance des toxi-infections alimentaires collectives de 2016 et 2017 publiés par Santé publique France permettent d'avoir une approche de la problématique des Tiac sur diverses dimensions. En comparant les données Tiac de la région et celle du niveau national, il est possible d'observer des similitudes d'évolution.

	Nombre de Tiac en France	Nombre de Tiac AURA	Proportion des Tiac AURA par rapport au niveau national
2016	1455	207	14%
2017	1310	164	12%
2018	Pas d'information	162	

Tableau 10. Proportion du nombre de Tiac de la région par rapport aux bilans nationaux de 2016 et 2017

Les Tiac recensées en région AURA représentent 14% des Tiac nationales en 2016 et 12% en 2017. Le nombre de Tiac nationales déclarées a diminué de 10% en 2017 par rapport à 2016, ce qui est en harmonie avec la tendance régionale.

II.2.4.3 - Répartition des Tiac gérées en région par secteur de restauration

Parmi les 533 Tiac déclarées en 3 ans dans la région AURA, **142** sont survenues dans le cadre de repas familiaux, **181** en restauration commerciale et **210** en restauration à caractère collectif (cf.

figure 5). Au niveau national, le secteur de la restauration commerciale arrive en première position suivi de la restauration collective et enfin de la restauration familiale.

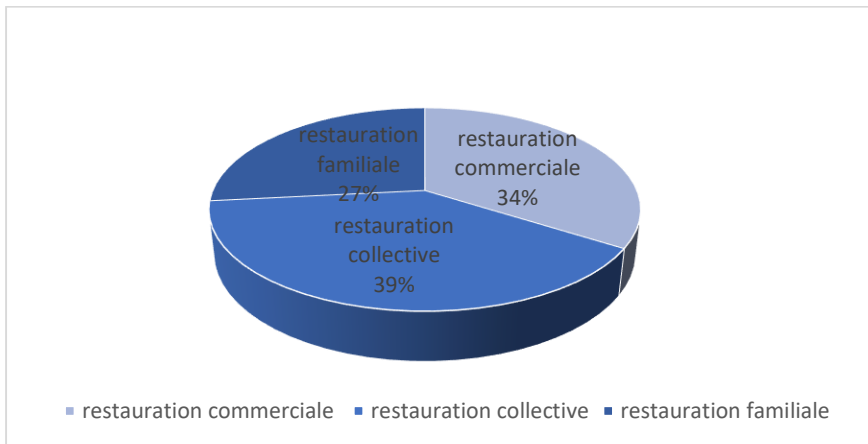


Figure 5. Secteur de survenue des Tiac en région AURA de 2016-2018

En restauration collective des populations plus ou moins vulnérables sont concernées par ces Tiac. Ainsi, la figure 6 affiche la répartition des Tiac en fonction des lieux de consommation. Il est observé 49 Tiac concernent la restauration scolaire et 15 Tiac sont survenues dans les maisons de retraite.

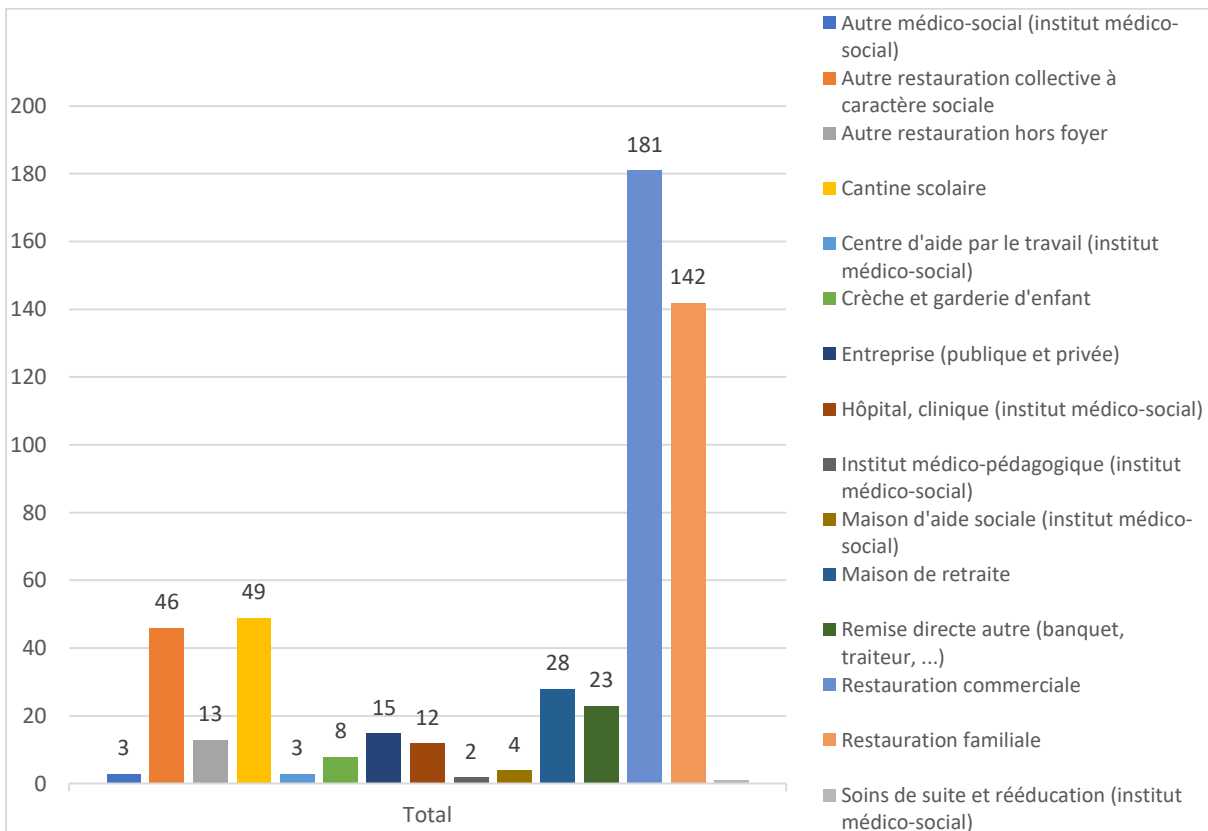


Figure 6. Secteurs de restauration de survenue des Tiac région AURA en 2016-2017-2018

II.2.4.4 - Nombre de Tiac par catégorie de produit

Une Tiac est généralement liée à l'utilisation de matières premières contaminées, au non-respect des mesures d'hygiène ou à la non maîtrise des contaminations croisées et des températures (rupture de la chaîne du froid et du chaud) lors de la préparation et la manipulation des aliments.

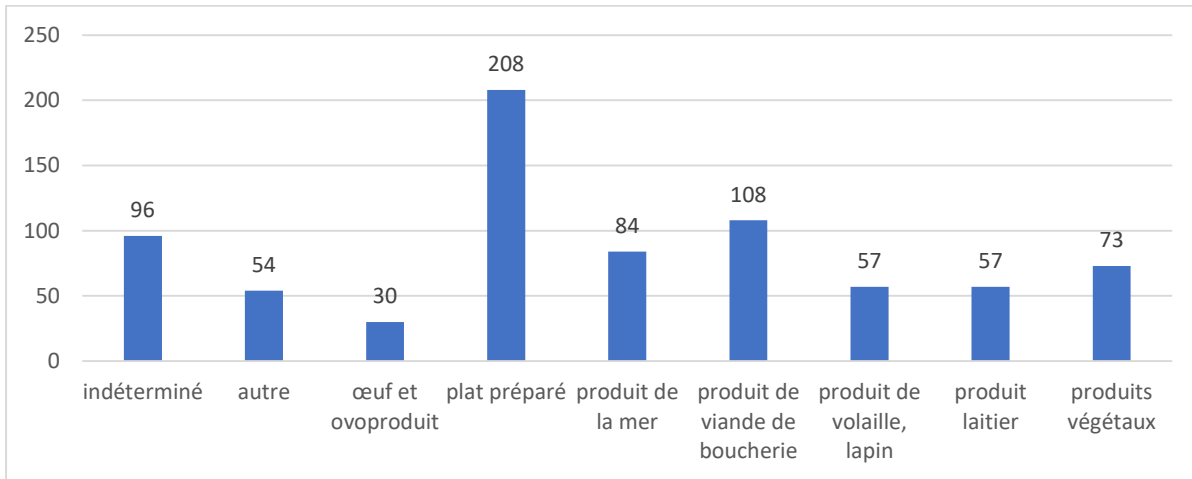


Figure 7. Nombre de Tiac par catégorie de produit région AURA de 2016-2018

Plusieurs denrées peuvent être suspectées comme étant à l'origine d'une Tiac sans que l'enquête épidémiologique ou les analyses réalisées permettent d'identifier la denrée contaminée. Cela explique pourquoi le nombre de produits suspectés, classés par catégorie, est supérieur au nombre de Tiac enregistrées (cf. figure 7). L'histogramme montre que les aliments les plus incriminés sont les plats préparés (39 % des Tiac), puis les produits de viande de boucherie (20% des Tiac). Aucun aliment n'a pu être suspecté dans 18% des Tiac, cela peut s'expliquer par l'absence de produit suspecté lors de l'enquête épidémiologique ou par la qualité de l'enregistrement sur la base de données Sigal. Les bilans nationaux des Tiac classent également les plats préparés en première position.

La survenue d'une Tiac suite à la consommation de produits comme les plats préparés est plus importante probablement en raison de l'augmentation des risques en lien avec la nature du produit ou le process (plusieurs ingrédients, nombreuses manipulations, perte de maîtrise de process de fabrication).

II.2.4.5 - Nombre de Tiac gérées en région pouvant être rattachées à la consommation de produits fermiers

Il a été possible d'identifier pour 27 Tiac que l'aliment suspecté est un produit fermier. 17 de ces Tiac sont rattachées à un produit laitier, 7 Tiac à des œufs ou ovo-produits et 2 à des produits de viande de boucherie (tableau 11).

Catégorie de produit	Nombre de Tiac dont la denrée incriminée est un produit fermier
Œuf et ovoproduit	7
Produit de viande de boucherie	2
Produit laitier	17
Autre	1
Total	27

Tableau 11. Nombre de Tiac dont la denrée incriminée est un produit fermier

Ces éléments ne sont pas représentatifs de la situation réelle, dans la mesure où, comme expliqué en introduction de cette partie, les données collectées dans le cadre de la gestion des Tiac sont incomplètes. De plus, l'information sur l'origine fermière des aliments suspectés n'est pas un descripteur à renseigner dans les bases de données (Sigal, ou enregistrement DDecPP).

La poursuite de l'analyse des données en lien avec les produits fermiers n'étant pas possible, le choix est fait de décrire les TIAC gérées en région pour les catégories de denrée incriminée cohérente avec la production agricole régionale et pouvant inclure des produits fermiers.

a) Description des Tiac gérées en région pour les catégories « produit laitier », « produit de viande de boucherie » et « produit de volailles »

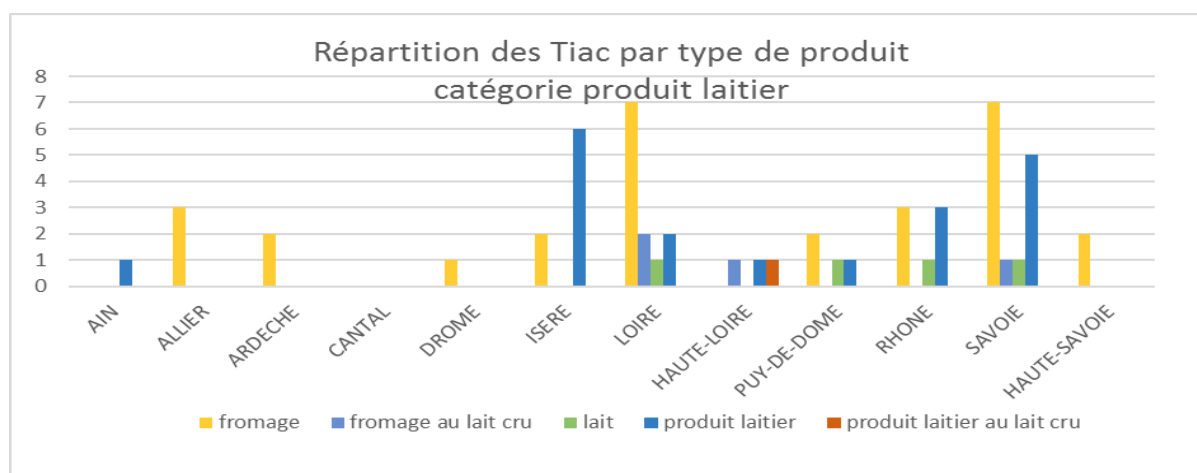


Figure 8. Répartition des Tiac par type de produit, catégorie produit laitier

Selon les données recueillies, un produit laitier est suspecté dans 57 Tiac. 5 Tiac sont en lien avec un produit laitier à base de lait cru ou un fromage au lait cru et sont survenues dans la Loire, La Haute Loire et La Savoie. Aucune Tiac dans le département du Cantal n'est identifiée en lien avec un produit laitier alors que ce département est doté d'une forte activité de production laitière et de fromages au lait cru.

Par ailleurs, les fromages au lait traité thermiquement sont suspectés dans pratiquement toutes les Tiac en lien avec un produit laitier dans tous les départements sauf l'Ain, le Cantal et la Haute Loire.

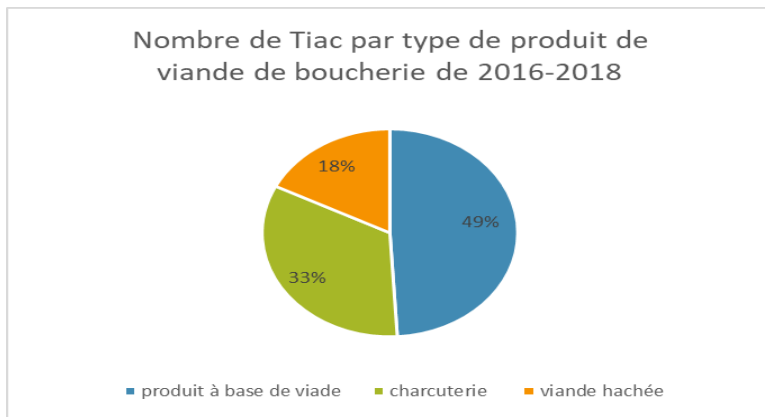


Figure 9 . Nombre de Tiac par type de produit de viande de boucherie

Dans la catégorie des produits à base de viande (PABV) sont classées les viandes de boucherie cuites, les préparations de viande de boucherie cuites, les viandes cuisinées. Les charcuteries, lorsqu'elles sont bien identifiées dans les enregistrements des Tiac, sont comptabilisées dans une catégorie séparée pour tenir compte de la production charcutière régionale. Les viandes hachées n'ont pas été intégrées dans la catégorie PABV cette distinction est volontaire du fait de la sensibilité sanitaire du produit.

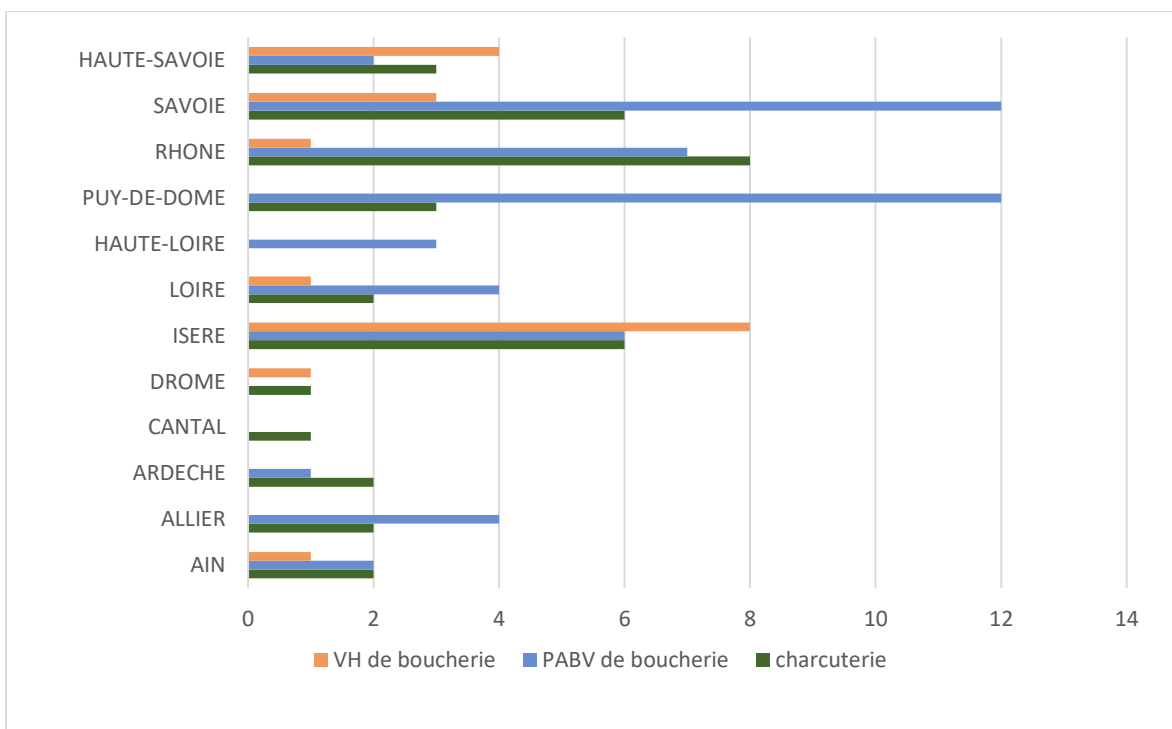


Figure 10. Répartition des Tiac par type de produit catégorie produit de viande de boucherie

Sur les 108 Tiac concernant des produits de viande de boucherie, il est recensé des Tiac dont l'aliment suspecté est une charcuterie sur 10 départements avec une forte variabilité entre département (8 Tiac incriminant une charcuterie dans le Rhône et aucune dans la Haute Loire). La Savoie et le Puy de Dôme ont déclaré le nombre le plus important de Tiac suspectant des produits

à base de viande. En ce qui concerne les viandes hachées, 7 départements sont concernés dont 8 pour le seul département de l'Isère. (cf. figure 10)

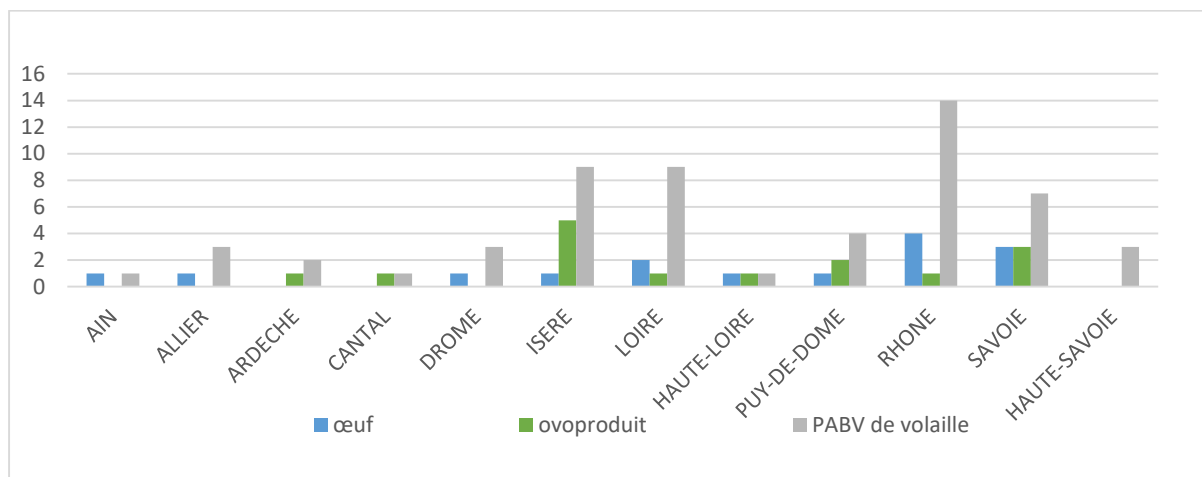


Figure 11. Répartition des Tiac par type de produit catégorie produit de volailles

57 Tiac déclarées mettent en cause un produit à base de viande de volailles, principalement dans le Rhône, l'Isère, La Loire et la Savoie. Il est recensé 30 Tiac suspectant des œufs et ovoproduits. (cf. figure 11)

b) Répartition des Tiac survenues dans la région par agent causal pour la période 2016-2018

L'orientation vers un agent pathogène causal lors de la survenue d'une Tiac résulte de la combinaison de la nature de l'aliment consommé, de la durée d'incubation et des symptômes.

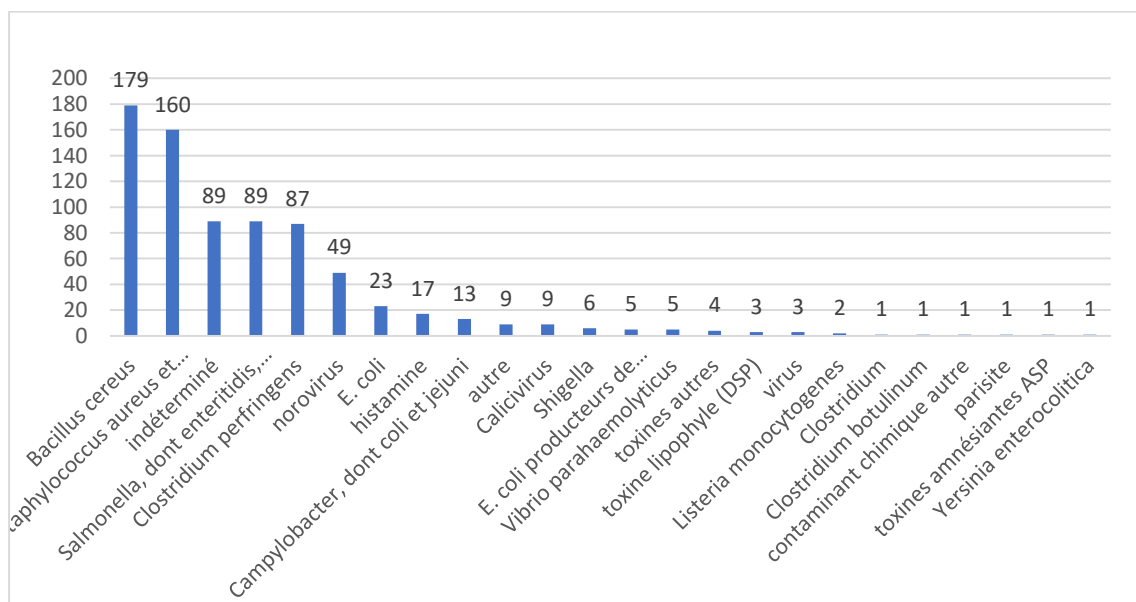


Figure 12. Nombre de Tiac par contaminant entre 2016 et 2018

Les agents pathogènes le plus fréquemment suspectés sont le *Bacillus cereus*, avec 33% des Tiac, *Staphylococcus aureus* et les entérotoxines staphylococciques avec 30% des Tiac enregistrées. Les salmonelles représentent 16% des agents causaux suspectés des Tiac de la région AURA tout comme

les *clostridium perfringens* (16%). Les *E coli* sont classés en 7^{ème} position et représentent 4% des Tiac. (cf. figure 12)

En comparaison avec les bilans nationaux, pour les Tiac déclarées en 2017, les agents producteurs de toxines (*Staphylococcus aureus*, *clostridium perfringens* et *Bacillus aureus*) représentent 74% des Tiac versus 66% en 2016.

II.3 - Analyse critique de la méthode et difficultés rencontrées

Le choix des sources s'est porté sur les enregistrements de suivi des alertes et des Tiac des DDecPP, les bilans existants et publiés sur les différentes rubriques des sites intranet de la DGAL et internet de Santé publique France. Après identification des sources et l'examen des contenus, il s'est avéré que seule la valorisation Sigal concernant les Tiac fournissait les descripteurs souhaités (pas toujours renseignés). Toutefois, au sujet des alertes aucune source ne fournissait tous les éléments souhaités, par contre ces sources pouvaient se compléter. Le travail de recueil, de compilation, de standardisation et de fiabilisation a été considérable et a pris les 2/3 de la durée du stage.

L'extraction des informations a été plus fructueuse à partir des tableaux de suivi des alertes transmis par les DDecPP contrairement aux fichiers et dossiers. Bien que ces fichiers aient été pratiquement tous examinés, l'organisation et la diversité de ces derniers rendait leur exploitation incompatible avec la durée du stage (enregistrements ambigus, information essentielle non manifeste, dossiers volumineux et détaillés, résultats d'analyses, traçabilité, factures, rapports d'inspection ...). En conséquence, seule une partie infime du contenu des fichiers transmis par les DDecPP a pu être valorisée.

L'une des difficultés majeures dans le recueil et la saisie des données a été de déterminer la nature de l'alerte ou de la non-conformité et de la classer par type. Des règles ont été fixées par la DGAL sur la numérotation spécifique pour chaque type d'incident, ceci normalement doit être suffisant pour différencier les cas. Une grande partie des incidents enregistrés sur Sigal, sur les tableaux et dossiers des DDecPP sont incorrectement identifiés ou pas identifiés. Les cas peuvent ne pas être classés par type de non-conformité. Quelques enregistrements présentaient des incohérences d'une source à une autre ou ne pouvaient être recoupés avec d'autres sources. L'organisation et les enregistrements des alertes et des Tiac sont très hétérogènes d'une DDecPP à une autre, excepté le Cantal et le Puy de Dôme qui ont opté pour un outil performant identique. Cette diversité des outils s'explique par un système d'information national qui ne répond pas aux besoins, qui manque d'ergonomie et qui ne peut être utilisé par les DDecPP comme outils de gestion des alertes et des Tiac.

L'étape de fiabilisation des données a permis de corriger, compléter plusieurs données et d'en éliminer également une bonne partie. La principale difficulté rencontrée a été le manque de temps ou de moyens pouvant être consacré par les chefs ou les adjoints des services SSA pour la recherche des informations manquantes ou pour expliquer des cas ambigus. Certaines structures interrogées sur leurs données n'ont répondu qu'une semaine avant la fin de la mission.

Il est constaté à l'occasion de la fiabilisation des données avec les DDecPP une méconnaissance par certains services SSA des instructions nationales relatives à l'enregistrement des alertes et de leur suivi. Cela entraîne une dégradation importante de la qualité des données disponibles dans le système d'information.

La construction des données est un métier à part entière nécessitant une manipulation experte des outils et des logiciels spécifiques de la donnée dépassant le niveau de simple initiation. La collaboration d'un agent ayant des compétences de statisticien épidémiologiste (chargé de mission au SRAL) a été très bénéfique techniquement.

II.4 - Propositions et recommandations en termes opérationnels

Le plan d'action sanitaire régional produits fermiers se doit d'avoir des bases solides, surtout sur l'état des lieux, qui constitue le premier axe de ce plan.

L'état des lieux se traduit entre autres par des recueils d'informations concernant tous les acteurs, les données, les situations caractéristiques des filières, en lien direct ou indirect avec la problématique sanitaire des produits fermiers. Le SRAL a souhaité compiler ces données sous forme de fichiers, listes et tableaux pouvant servir aux analyses, bilans, évaluation des politiques locales, mais aussi comme une base de donnée régionale. Ces listes doivent être fiables et régulièrement mise à jour.

Le rôle des DDecPP est majeur dans l'enregistrement de ces données, (pas d'enregistrements, pas de données), cependant cet approvisionnement d'information doit être d'une qualité suffisante pour répondre aux besoins, afin de favoriser l'exploitation de ces dernières. L'étude a permis de se rendre compte des limites des informations disponibles et des outils nationaux mis à disposition des services.

Alors que les services déconcentrés souhaitent des outils leur permettant de passer le moins de temps possible sur les enregistrements et d'éviter des enregistrements en doublon (tenir à jour un tableau interne de suivi en parallèle des enregistrements dans le système d'information), il est notable que pour les alertes et les Tiac, les données recueillies auprès des DDecPP ayant opté pour un enregistrement double étaient plus complètes et fiables.

Afin d'avoir le même niveau de qualité des données d'une DDecPP à une autre l'harmonisation des enregistrements est indispensable en tenant compte des exigences à la fois nationales et régionales. Cette harmonisation des enregistrements peut se mettre en place grâce à une sensibilisation et une initiation des agents des DDecPP chargés du traitement des Tiac et des alertes et également des chefs de service pour une meilleure coordination.

Elaborer à partir des instructions, du guide de gestion des alertes et des documents existants des procédures simplifiées avec des logigrammes, des fiches réflexes pouvant éclairer et faciliter les enregistrements spécifiques des incidents (alertes locales, alertes nationales, non-alertes, DO) dans les outils locaux ou dans Sigal.

Créer un groupe de travail interdépartemental participant à l'élaboration et la mise en place du plan d'action sanitaire régional produits fermiers avec une action sur la fiabilisation des données. Dans ce groupe de travail il pourrait être désigné un coordonnateur régional chargé d'apporter un appui technique ponctuel pour les cas jugés complexes.

Mettre en place un recueil annuel ou semestriel des données concernant les cas humains et valoriser les retours d'expérience des crises sanitaires. Encourager une collaboration avec la CIRE de Santé publique France avec une information sur le projet plan d'actions régional produits fermiers, dans le but d'échanger des informations sur les cas humains et de tenir à jour ces données.

Echanger à l'occasion des réunions régionales abordant le sujet plan d'actions sanitaire produits fermiers sur l'axe1 du plan « Etat des lieux » afin d'encourager et inciter les DDecPP à perfectionner la saisie des données Tiac et alertes.

L'outil Sigal est amené à être remplacé à terme par Resytl. Aujourd'hui il n'y a pas de calendrier prévisionnel de la mise à disposition de Resytl pour l'enregistrement de la gestion des alertes et des Tiac. Dans cette attente et face aux difficultés rencontrées et au constat de la qualité des enregistrements, il est judicieux de proposer aux DDecPP de mettre en place un outil de suivi harmonisé au niveau régional. Ce dernier peut se traduire par un tableau élaboré conjointement et répondant aux besoins local et national. Le modèle de tableau des DDecPP dont l'efficacité est certaine peut être proposé. L'utilisation de cet outil (tableau de suivi) peut être justifiée par le fait que biais identifiés pourraient remettre en cause les analyses qualitatives et quantitatives de la situation sanitaire de la région sur le volet alerte et Tiac, mais également corrompre les bilans et évaluations des politiques mises en place dans le contexte de la production fermière.

Le travail sur ce nouvel outil régional d'enregistrement des Tiac et alertes pourrait être l'occasion d'une réflexion sur les attendus du système Resytl concernant les enregistrements des Tiac et des

alertes. Une collaboration pourrait être proposée au bureau chargé de la mise à disposition de Resytal.

III. RECUEIL ET ANALYSE DES DONNEES QUALITATIVES AUPRES DES DDECPP

Dans le contexte justifiant la nécessité d'un plan d'actions régional « produit fermier », il convient de collecter des éléments non disponibles au niveau régional concernant les approches et les actions locales des DDecPP au sujet des problématiques sanitaires des produits fermiers. Ce recueil d'informations entre dans le premier axe du plan d'action consistant à établir un état des lieux sous toutes ses facettes.

Un questionnaire visant le recueil de ces données qualitatives a été envoyé aux chefs de service SSA des DDecPP. Pour cette enquête il a été utilisé EUSurvey, un outil public de gestion d'enquêtes en ligne. Toutes les DDecPP ont répondu au questionnaire. Les réponses de la DDecPP de l'Allier ne sont pas parvenues au SRAL pour des raisons techniques, l'analyse ci-dessous exclue donc cette DDecPP pour ne pas biaiser les évaluations. L'analyse se fera de manière groupée et par item du questionnaire.

Les personnes ayant contribué aux réponses au questionnaire sont pour 8 DDecPP des agents de l'encadrement : chef de service et/ou adjoint. Pour 2 DDecPP des agents d'encadrement et un inspecteur, dont le coordinateur de la filière produit laitier Saint Nectaire et pour 2 DDecPP le questionnaire a été renseigné par des inspecteurs.

III.1 - Synthèse des réponses à la question : l'amélioration du niveau sanitaire des productions fermières constitue-t 'elle une problématique majeure dans votre département ?

A cette question les réponses sont similaires entre les représentants du service SSA, la direction des DDecPP et la Préfecture de chaque département, excepté le département de l'Ardèche ou le préfet ne partage pas le point de vue de la DDecPP. Le tableau ci-dessous reprend les réponses des DDecPP. Le nombre d'alertes de 2016 à 2018 dont la denrée est un produit fermier, produite dans la région a été inclus dans ce tableau pour une meilleure visibilité de la problématique sanitaire des produits fermiers (s'il est considéré le nombre d'alertes comme représentatif du problème sanitaire).

Structure	Pour le service	Pour la direction	Pour le Préfet	Nombre d'alertes produits fermiers 2016-2018
DDPP Ain	Non	Non	Non	8
DDPP Allier				3
DDCSPP Ardèche	Oui	Oui	Non	2
DDCSPP Cantal	Oui	Oui	Oui	127
DDPP Drôme	Non	Non	Non	2
DDPP Isère	Non	Non	Non	3
DDPP Loire	Oui	Oui	Oui	12
DDCSPP Haute Loire	Oui	Oui	Oui	3
DDPP Puy de Dôme	Oui	Oui	Oui	214
DDPP Rhône	Non	Non	Non	9
DDCSPP Haute Savoie	Oui	Oui	Oui	14
DDPP Savoie	Oui	Oui	Oui	2

Tableau 12. Niveau de priorité donné à la problématique sanitaire produits fermiers dans les départements de la région AURA

54% des DDecPP ont répondu que la problématique sanitaire des produits fermiers est une priorité pour la DDecPP et le Préfet. 36% des DDecPP ont répondu que ce n'est pas une priorité ni pour la DDecPP ni pour le Préfet. 1 DDecPP a estimé que c'est une priorité pour la direction, mais pas pour le Préfet. D'une DDecPP à une autre la priorité n'est pas objectivée de la même manière, exemple les DDecPP de la Savoie (2 alertes) et l'Ardèche (2 alertes) considèrent que ce secteur est une priorité, alors que les DDecPP du Rhône (9 alertes) et l'Ain (8 alertes) ne classent pas ce secteur en prioritaire.

Les DDecPP ayant répondu positivement ont justifié cette approche par des raisons pouvant être d'ordre de santé publique, économique et d'ancrage territorial. Concernant l'approche sur le volet santé publique, les DDecPP avancent une augmentation du nombre de Tiac et des alertes avec des cas humains et des décès de personnes fragiles en lien avec un produit fermier. Le sérieux des crises sanitaires survenues ces dernières années, principalement en 2013-2014 dans la filière Saint Nectaire et en 2018 dans la filière Reblochon rendant le sujet préoccupant et prioritaire. Les DDecPP invoquent le niveau sanitaire très insuffisant des ateliers de production.

Pour les DDecPP, un plan d'actions dans cette filière devrait avoir pour objectif la prévention de la survenue des alertes et des Tiac.

La DDecPP du Cantal explique : « le niveau sanitaire des produits fermiers a été une problématique majeure jusqu'à 2019 suite à la crise sanitaire 2013-2014, la sécurisation de la filière fromagère au lait cru constituait un objectif Préfet (sur proposition de la DDCSPP), avec comme résultat attendu "la diminution du nombre d'alertes". Ce résultat est atteint aujourd'hui en filière Saint-Nectaire, pour

le Cantal cet objectif n'est plus d'actualité en 2019 ». Il est rappelé l'enjeu économique de ces filières fromagères sous signes d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO). Le Saint Nectaire représente la plus grande AOP européenne en volume. La région représente la moitié du plateau des fromages d'appellation française. Elle assure plus de 90% de la production nationale de fromages à pâte persillée au lait de vache. Elle est en première position en production de fromages de vache à pâte pressées non cuites (DRAAF, 2016, p. 64).

III.2 - Synthèse des réponses à la question : Quels sont les principaux freins à l'amélioration du niveau sanitaire des producteurs fermiers ?

Les freins identifiés par les DDecPP sont le manque de formation professionnelle (métier) et de formation en sécurité sanitaire des aliments (les bonnes pratiques d'hygiène, les principes de l'HACCP, identification des dangers) des producteurs. Certaines DDecPP trouvent qu'il y a une insuffisance de structuration de plusieurs filières qui pourraient avoir un rôle de communication et de prévention mais également d'appui technique lors des crises sanitaires. Les problèmes financiers et le manque de personnel sont aussi identifiés « *les producteurs fermiers font plusieurs activités en même temps* ». Selon les DDecPP il est constaté des insuffisances des conditions d'élevage particulièrement : l'alimentation, la gestion du troupeau et la traite, des conditions de fabrication et le défaut de professionnalisme de certains producteurs, l'absence de maîtrise de la qualité des matières premières comme le lait cru. Une DDecPP déclare que la pression des inspections des services de la DDecPP est insuffisante en raison du manque d'effectif.

III.3 - Synthèse des réponses à la question : Dans votre département, quelles productions avez-vous identifiées comme étant les plus à risque ?

100% des DDecPP ont identifié les produits laitiers au lait cru (fromages) comme étant un produit à risque. 45% des DDecPP ont identifié les produits à base de viande de boucherie et 27% de DDecPP incriminent les viandes hachées. Une DDecPP a identifié les viandes de volailles et de lagomorphes issues de tueries. Les données chiffrées des alertes de 2016 à 2018 révèlent **399** alertes en lien avec un produit fermier, produit dans la région. Parmi ces alertes produits fermiers **388** sont en lien avec un produit laitier et **8** alertes en lien avec des produits de viande de boucherie.

Un cran au-dessus, il est enregistré **769** alertes dont le produit incriminé est produit dans la région, dont **494** alertes sont dues aux produits laitiers et **154** alertes sont liées à des produits de viande de boucherie.

Cette approche des produits à risque est en adéquation avec le nombre d'alertes observées ces 3 dernières années. Ce qui illustre la problématique sanitaire locale et la perception juste de ce phénomène par les DDecPP.

Un petit zoom sur la production laitière de la région, la région compte 22 AOP laitières et se positionne au 1^{er} rang national pour la transformation fermière. Elle produit 60% du volume national de lait transformé à la ferme (DRAAF, 2016, p. 34).

Les DDecPP ont justifié leur choix (des produits à risque) en se basant sur les caractéristiques fragile et sensible de ces produits, particulièrement les viandes hachées vis-à-vis des *E coli* et des *salmonelles*. 8 DDecPP ont répondu qu'il peut y avoir une absence de maîtrise des process de fabrication à cause d'un manque de professionnalisme des producteurs, une insuffisance des moyens et la méconnaissance en matière de plan de maîtrise sanitaire et des dangers liés à l'activité. Elles ajoutent que plusieurs process de fabrication ne sont pas validés par un organisme spécialisé, qu'il y a une carence de structuration des filières, une augmentation du nombre d'alertes, et un niveau d'hygiène insuffisant dans plusieurs établissements.

III.4 - Synthèse des réponses à la question : Dans votre département, quelles sont les productions fermières structurées autour d'une interprofession, d'un syndicat ?

Il est observé pour quelques départements qu'il peut y avoir un nombre important d'organisations syndicales et interprofessionnelles par rapport à d'autres. La Savoie compte 8 organismes pour 5 fromages sous SIQO et une filière volaille et œufs, le nombre d'alertes est 2. Dans la Haute Savoie il y a 5 organismes autour de la production fromagère, le nombre d'alertes est 14. Les productions fromagères de l'Est de la région AURA sont plus structurées en nombre d'organismes que les productions fromagères de l'Ouest. Il n'y a pas d'organisme syndical ou une interprofession autour des productions fermières dans les départements de la Loire, la Haute Loire et de l'Ain.

La comparaison du nombre d'alertes entre une filière ayant l'appui d'un organisme interprofessionnel ou syndical par rapport à une autre filière non structurée n'est pas probante, puisque le nombre d'alertes dépend de plusieurs critères (structuration de la filière, nombre d'exploitation, plan d'échantillonnage, volume de production, process de fabrication, etc.) Par exemple : ce qui peut être considéré comme une alerte locale dans la filière Saint Nectaire, en raison des opérations d'affinages qui peuvent se réaliser chez un intermédiaire, peut correspondre à une non-conformité (non-alerte) dans la filière Reblochon ou toutes les opérations de fabrication se font chez le même détenteur.

Le nombre d'adhérents aux organismes interprofessionnels et syndicaux n'est pas connu par toutes les DDecPP. Sur la base de ce qui a été déclaré par les DDecPP, il est remarqué pour le département de l'Ardèche un nombre significatif d'adhérents à la Chambre départementale d'agriculture (500 adhérents). Les réponses des DDecPP sont reprises dans le tableau en annexe 6.

III.5 - Synthèse des réponses à la question : Dans votre département quels sont les organismes qui interviennent dans l'encadrement ou l'appui des filières fermières ?

27% des DDecPP (Ardèche, Haute Savoie, Savoie) déclarent que 4 acteurs, organismes interprofessionnels, syndicats de producteurs, chambre départementale d'agriculture et GDS, participent conjointement à l'encadrement et l'appui des filières fermières. La DDecPP de l'Ardèche en plus des 4 acteurs identifiés ajoute les vétérinaires sanitaires en exercice libéral. Le Cantal, la Drôme et l'Isère indiquent 3 acteurs participant dans l'encadrement des filières : organismes interprofessionnels, syndicats de producteurs et chambre départementale d'agriculture.

Il est constaté que seule la chambre départementale d'agriculture peut apporter un appui et faire de l'encadrement dans les départements du Rhône et de l'Ain. Dans le département du Puy de Dôme, à forte production fromagère sous AOP, l'encadrement de la filière Saint Nectaire se fait exclusivement par l'interprofession et le syndicat des producteurs. La chambre départementale d'agriculture, le GDS et les vétérinaires sanitaires apportent un appui technique aux producteurs fermiers dans la Loire selon les déclarations de la DDecPP. Le département de la Haute Loire n'a aucun encadrement ni appui technique par un des acteurs avoués.

III.6 - Synthèse des réponses à la question : Préciser vos relations avec les organismes structurant les filières

10 sur 11 DDecPP ont de bonnes relations avec les acteurs identifiés, excepté une DDecPP qui déclare avoir des relations compliquées avec la chambre départementale d'agriculture. Ces tensions sont nées à l'occasion de la gestion des alertes sanitaires produits laitiers. Cette DDecPP a estimé la qualité des prestations de la chambre départementale d'agriculture concernant l'aide aux producteurs dans l'élaboration des dossiers de demande d'agrément insuffisante. Cependant, des rencontres sont prévues par la chambre départementale d'agriculture pour des projets d'information des filières.

La plupart des DDecPP et des organisations interprofessionnelles et syndicales se réunissent périodiquement lors des assemblées générales, réunion de travail et de coordination en début de saison de production fromagère. A ces occasions il est fait le point sur divers sujets concernant le sanitaire des produits fermiers ; la mise en place des procédures communes de gestion des alertes et des crises, collaboration pour la création d'un plan de maîtrise sanitaire et d'un plan d'autocontrôles, échanges sur les actions correctives et préventives à mettre en œuvre.

Les DDecPP du Cantal et du Puy de Dôme ont un agent coordonnateur commun, désigné comme interlocuteur privilégié avec l'interprofession et le Syndicat des producteurs produits laitiers. Des échanges permettent de présenter les bilans des alertes et les suites des inspections. Cette

collaboration DDecPP, interprofession a permis de travailler sur l'élaboration d'un PMS pertinent par l'interprofession pouvant être adapté à tous les producteurs de la filière Saint Nectaire.

III.7 - Synthèse des réponses à la question : Dans votre DDPP, qui coordonne les inspections dans le secteur des produits fermiers au sein du service en charge de la SSA ?

54% des DDPP, le chef de service SSA est chargé de coordonner les inspections dans le secteur des produits fermiers. Dans 36% ce sont les adjoints du chef de service SSA chargés de la coordination. Une DDPP a un agent (9%) spécifique coordinateur des inspections (Puy de Dôme).

Dans les 7 départements où la problématique des produits fermiers est une priorité pour les DDecPP, la coordination des inspections dans ce secteur est répartie à égalité entre les adjoints et les chefs de service SSA (3 adjoints et 3 chefs de service), cependant il y a la particularité du département du Puy de Dôme, où la mission est confiée au coordinateur filières produits fermiers.

III.8 - Synthèse des réponses à la question : Dans votre DDPP existe t-il une coordination inter-services ?

63% des DDecPP ont une coordination entre les services SSA, santé et protection animale (SPA) et consommation concurrence et répression des fraudes (CCRF) sur le sujet des établissements producteurs fermiers. Cette collaboration est de niveau différent d'une DDecPP à une autre, pouvant se traduire par des simples échanges d'informations lors des réunions de comité de direction (CODIR), ou des réunions bilatérales formalisées ou non (échanges oraux, mails). Aussi des contrôles conjoints sont organisés sur l'aspect étiquetage des produits avec le service CCRF, avec le service SPA sur l'aspect santé animale et plus particulièrement dans la filière volailles dans les tueries et les centres de conditionnement des œufs (Rhône, Drôme). Cette coordination est entre autre souhaitée pour une cohérence de l'action de la DDecPP. Pour les DDecPP restantes il n'y a aucune communication et action entre les services sur le sujet des produits fermiers.

III. 9 - Synthèse des réponses à la question : Avez-vous défini une stratégie de contrôle particulière pour les productions fermières ou certaines ?

5 DDPP sur 11 ont répondu ne pas avoir mis en œuvre une stratégie particulière de contrôle des producteurs fermiers. Parmi ces dernières, deux DDecPP (Savoie, la Haute Loire) ont classé pourtant le secteur production fermière comme sujet prioritaire. Les 6 DDecPP ayant défini une stratégie de contrôle, 4 d'entre elles ont ciblé la production fermière fromagère et laitière.

Le département du Rhône a défini une stratégie de contrôle malgré le fait que le sujet ne soit pas une priorité. Les établissements visés sont tous les producteurs fermiers sans critères de ciblage avec une pression de contrôle d'une inspection tous les 3 ans pour les établissements remise directe ou dérogatoire et une inspection tous les 2 ans pour les établissements agréés.

Les critères de ciblage des établissements dont les DDecPP ont défini une stratégie de contrôle sont les suivants :

- Pour la DDecPP de la Loire les établissements n'ayant pas réagi au plan d'action local mis en œuvre depuis 2016 et les établissements n'ayant pas eu de contrôle depuis longtemps. La pression de contrôle est définie dans le plan d'action local (mise en demeure si non-respect du plan).
- La DDecPP du Cantal a ciblé les établissements dont l'évaluation de la dernière inspection est non satisfaisante et ayant eu des alertes. La pression de contrôle est moins soutenue (supérieur à 2 ans) pour les établissements conformes, néanmoins cet allègement de contrôle n'est pas applicable aux producteurs du Saint Nectaire.
- Les exploitations sélectionnées par la DDecPP de la Haute Savoie sont celles fabricant des fromages à pâte pressée cuite (Beaufort, Gruyère de Savoie, Emmental) avec un allègement de la pression de contrôle.

III.10 - Synthèse des réponses à la question : Avez-vous initié des actions autres que l'application des sanctions pénales ou administratives ?

La majorité des DDecPP ont entrepris des actions autres que celles définies dans la politique des suites. Ces actions locales sont axées sur la coordination, le travail collectif, la communication, la formation, le tableau 13 ci-dessous reprend les actions déclarées.

Structure	Priorité	Actions initiées par les DDecPP autres que pénales et administratives
DDPP 69	Non	Relations régulières avec la Chambre départementale d'agriculture du Rhône ; en particulier -une fois par an, réunion avec la filière caprine (fromage) et lors d'alertes sanitaires -pas d'intervention à des formations -Participation ponctuelle à des séminaires organisés par la Chambre départementale d'agriculture
DDPP 42	Oui	-Participation aux formations hygiène initiées par la Chambre départementale d'agriculture -Séminaire approvisionnement local -Formation des vétérinaires sanitaires à la gestion d'une alerte
DDCSPP 15	Oui	En 2014 et 2015, la DDecPP avait organisé, avec l'appui du GDS, des réunions d'information des producteurs de fromage de vache au lait cru, en y associant également des intervenants du département (GTV, Cantal Conseil élevage, laboratoire, Chambre d'agriculture, interprofessions fromagères, ...), la 2ème réunion ayant pour objectif de présenter les différents facteurs influençant la qualité sanitaire du lait et comment mieux les maîtriser. Ces opérations n'ont pas été renouvelées car elles ne mobilisaient que les "bons éleveurs" ayant de bonnes pratiques, ce qui n'est pas le public à cibler...
DDCSPP 43	Oui	Un projet de service (2019-2022) prévoit des actions de formation et de communication à destination des PME et en particulier des producteurs fermiers
DDCSPP 73	Oui	-Article relatif à la viande hachée paru dans l'hebdomadaire de la profession agricole "Terre de Savoie" Interventions pédagogiques sur la réglementation : - en matière de Fermes auberges (CFPPA de La Motte-Servolex) - en matière de circuits courts (Syndicat du Pays de Maurienne)
DDPP 63	Oui	

Structure	Priorité	Actions initiées par les DDecPP autres que pénales et administratives
DDPP 01	Non	Participation à une formation pour professionnel en reconversion souhaitant s'installer en filière œufs ou tuerie de volailles
DDCSPP 07	Oui	Coordination - création de groupes de travail
DDPP 74	Oui	- Supervision des travaux du SIR concernant l'élaboration du plan de surveillance <i>E.coli</i> - Participation aux assemblées générales des organismes de gestion et association vente directe (AVD) - Coordination avec l'ARS concernant spécifiquement la problématique de potabilité de l'eau
DDPP 26	Non	
DDPP 38	Non	-Rencontre annuelle APFI

Tableau 13. Liste par DDecPP des actions mises en œuvre dans le secteur des produits fermiers autres que les sanctions pénales et administratives

Il est intéressant de savoir si ces actions ont apporté des améliorations dans les pratiques des producteurs se traduisant par une baisse de nombre de non-conformités ou du nombre d'alertes.

III. 11 - Synthèse des réponses des DDecPP à la question : Dans le cadre d'un plan d'action régional, quelles seraient, selon vous, les actions les plus pertinentes à mettre en œuvre ?

Les DDecPP proposent plusieurs actions pouvant faire partie du plan d'actions régional produits fermiers. Le tableau 14 ci-après synthétise ces propositions.

Actions à destination des producteurs	Formation des producteurs fermiers. Des supports de formation harmonisés, à déployer dans tous les départements. Accompagnement pour s'approprier le PMS (exemple : certains producteurs fermiers qui sont agréés ne sont pas impliqués dans le dossier d'agrément, ils ne savent pas ce que prévoit leur PMS.
Actions de communication	Communication sur les compétences de la DDecPP. Mise à jour de la documentation disponible sur le site de la DRAAF "Information réglementaire sur la production et la commercialisation des produits fermiers d'origine animale" (édition de novembre 2012) Harmonisation sur la communication réglementaire et les pratiques. Des supports de communication, reprenant de façon synthétique les obligations réglementaires.
Actions internes aux DDecPP	Harmoniser ce qui est demandé en première intention lors d'alertes (plan d'autocontrôle "type") : même si toutes les crises sont différentes, une base commune serait utile. Formation des agents du BOP 206 au GBPH européen produits laitiers pour mieux vérifier sa mise en application. Formation complémentaire théorique et pratique à la fabrication des produits laitiers plus approfondie pour les agents BOP 206 pour mieux appréhender les BPH et les difficultés de les mettre en œuvre quotidiennement pour une meilleure crédibilité des agents lorsqu'ils parlent des non conformités constatées (meilleure expertise technique)
Autres	Etat des lieux des pratiques fermières. Coordination avec l'ARS pour le contrôle de la potabilité de l'eau

Tableau 14. Synthèse des propositions des DDecPP d'actions à intégrer dans le plan d'actions régional

Pour la DDCSPP du Cantal, la mise en œuvre d'un plan d'action régional semble difficile « compte tenu de la diversité des problématiques inhérentes à chaque filière, mais aussi et à l'organisation de celles-ci en département ». La DDPP63 tient à partager les actions qu'elle a mis en œuvre et qui ont contribué à l'amélioration du niveau sanitaire de la filière AOP Saint Nectaire : « la création d'un

poste de coordinateur sur la filière, le renforcement des ETP sur la filière et donc l'augmentation des inspections, ainsi que la mise en place de la politique des suites ».

Il est observé qu'à part une action sur la qualité de l'eau avec l'ARS, aucune action en collaboration avec les acteurs partenaires (organismes interprofessionnels et syndicaux, Chambre départementale d'agriculture, GDS, GTV,...) n'est proposée. Faut-il comprendre que les actions déjà entreprises dans chaque département (le cas échéant) sont estimées suffisantes ? ou que cette question ne peut être abordée qu'à un niveau départemental ?

Il est constaté que les actions proposées ne répondent pas à une grande partie des obstacles identifiés dans la première partie du questionnaire. Ainsi, les conditions d'élevage en ce qui concerne l'alimentation, la gestion du troupeau et la traite, le manque de structuration de plusieurs filières, le manque de professionnalisme des producteurs, l'insuffisance de maîtrise des processus de fabrication, les problèmes financiers des producteurs ou la pression insuffisante des inspections ne sont pas abordés.

Une majorité des actions proposées sont de l'ordre de la communication via des fiches et des supports et principalement sur les exigences réglementaires. Il est probant de proposer des actions plus ajustées aux problèmes réellement rencontrés dans chaque département en impliquant le maximum des partenaires. Le partage de retour d'expérience et des pratiques ayant apporté des résultats concluants peut être un des actes du plan d'action régional produits fermiers (exemple : partage de la DDecPP 63).

Les actions locales mises en œuvre peuvent compléter les actions proposées pour le plan d'actions au niveau régional, ce qu'il paraît judicieux considérant la diversité des productions d'un département à un autre.

Propositions et recommandations en termes opérationnels

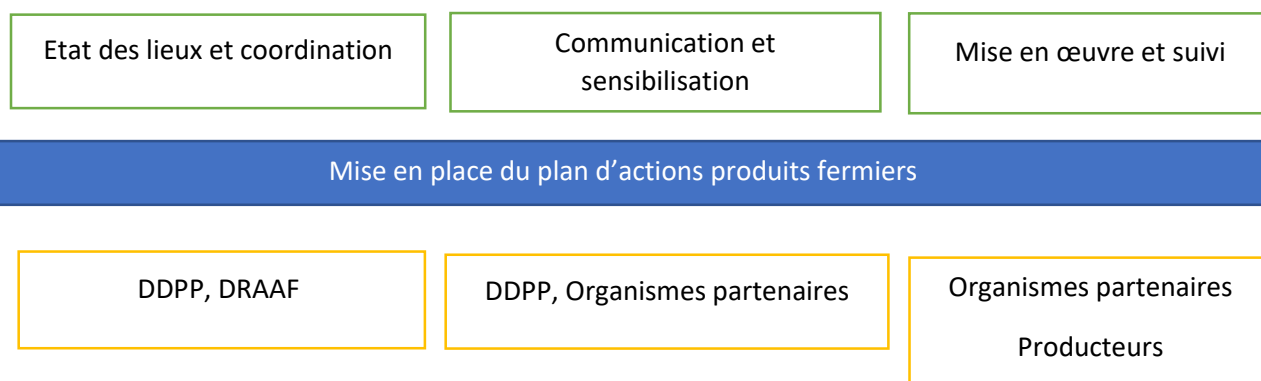
Cette vision globale de l'approche des services de contrôle de chaque DDecPP de la problématique sanitaire des produits fermiers permet d'affiner et d'enrichir les actions du projet « plan d'actions régional produits fermiers ».

La divergence des filières, chacune avec ses propres difficultés fait qu'un plan d'actions générique pourrait ne pas être suffisant et ne pas répondre aux spécificités identifiées dans chaque département. D'un département à un autre les priorités ne sont pas les mêmes, impliquer toutes les DDPP ne semble pas évident et judicieux aux yeux de celles-ci. Cependant, mettre à disposition des outils, des mécanismes de gestion des crises et le partage d'informations seront pertinents. Un plan d'action local dans chaque département devrait compléter le plan d'actions régional afin qu'ensemble ils soient adaptés aux filières et au plus près des acteurs concernés, ainsi, cela permettrait de répondre aux politiques locales et aux priorités.

Dans ce questionnaire les DDPP ont identifié des difficultés et des freins rencontrés sur le terrain départemental et orientés vers les filières locales. Le plan d'actions régional produits fermiers devrait proposer des leviers et de solutions à ces freins.

En conclusion de l'analyse des réponses au questionnaire, les DDPP ont proposé des actions estimées pertinentes pouvant être mise en œuvre dans le plan d'actions régional. A partir des freins identifiés et des propositions faites, des recommandations opérationnelles sont détaillées ci-dessous. Un ensemble d'actions à divers niveaux pourrait être entrepris de manière simultanée et coordonnée pour la mise en œuvre de ce projet. Les 3 niveaux d'acteurs identifiés sont : les services du ministère (DGAI, DDecPP et DRAAF), les acteurs partenaires (interprofession, syndicat des producteurs, chambre départementale d'agriculture, GDS, laboratoire, GTV...) et les producteurs.

Voici une ébauche de la stratégie que pourrait porter le plan d'actions régional produits fermiers.



DDPP et DRAAF :

Le SRAL a déjà entrepris la phase de l'état des lieux sur diverses dimensions : liste des producteurs fermiers, typologie des productions, analyse des données Tiac et alertes, diagnostic du niveau sanitaire de ces producteurs à partir des bases de données, organisation des DDecPP.

En collaboration avec les DDPP et à partir de l'Etat des lieux, construire le plan d'actions régional en définissant pour chacune des actions le niveau d'intervention de chacun des acteurs (administration, partenaires, producteurs).

Concernant les DDecPP les actions suivantes sont vues comme nécessaires : identifier les producteurs en difficulté à partir des retours terrains, identifier les organismes partenaires dans chaque département et organiser des réunions de communication puis de travail.

Au niveau de l'organisation des services, les actions suivantes pourraient être entreprises : améliorer la formation et la connaissance des agents des DDPP aux productions fermières locales et les tutorer au sujet de la gestion des Tiac, des alertes et des crises, créer des postes de coordonnateurs produits fermiers, créer des outils de gestion des problèmes sanitaires notamment des tableaux de suivi des alertes et des Tiac, des plateformes d'échange de pratiques et de retour d'expérience pouvant être bénéfiques aux autres DDPP.

Mettre à jour les fiches spécifiques productions fermières déjà existantes sur le site internet de la DRAAF, élaborer des flyers sur les exigences réglementaires, préparer des campagnes de communication à destination des partenaires, des filières et des producteurs en ayant recours aux sites internet ou revues spécifiques des filières, organiser des groupes de travail avec les partenaires avec répartitions des actions, inciter les filières orphelines à se structurer.

Il est attendu de la DGAL la mise à disposition d'outils nationaux performants et adaptés de gestion et d'enregistrement des alertes et des Tiac, des outils de communication et des modules de formation destinés aux agents des DDecPP.

DRAAF et DDecPP devraient avoir des actions vers les organismes partenaires professionnels pour les inciter à s'investir dans le domaine de la production fermière et l'accompagnement des producteurs (identifier les besoins de chaque producteur en matière de redressement sanitaire de la production, réfléchir à une solution adaptée (proposer des formules), recenser les structures de formation et d'appui technique pour les producteurs, trouver les fonds nécessaires).

DRAAF et DDecPP devraient développer les collaborations avec les partenaires institutionnels plus ou moins présents sur les problématiques liées à la qualité de l'eau (ARS), au cas humains (Santé

publique France), à la maîtrise de l'élevage (GDS et GTV), à l'hygiène de la traite (chambre de l'agriculture).

Organismes partenaires

L'implication des organismes structurant les filières peut se traduire par les opérations suivantes : participer à des réunions de travail avec les DDecPP et la DRAAF, identifier les problématiques sanitaires par filière, accompagner les producteurs en difficulté, structurer certaines filières, établir des fiches et des procédures spécifiques à l'attention des producteurs y compris des procédures relatives à la gestion de crise, diffuser de l'information auprès des producteurs fermiers, sensibiliser les producteurs sur les impacts sanitaires, médiatiques et économiques des crises sanitaires avec des retours d'expérience à l'appui, prospecter les structures pouvant apporter un appui technique aux filières (validation des process de fabrication, conception des PMS adaptés à chaque filière, définition des plans d'échantillonnage pour les analyses microbiologiques, auditer les producteurs et apporter un appui technique en cas de difficultés, *etc.*).

Actions indispensables à destination des producteurs à intégrer dans le plan d'actions régional

Au vu de l'ensemble des données recueillies, de leur analyse et des propositions des DDecPP les actions suivantes à destination des producteurs fermiers semblent incontournables.

- Des actions de communication

Ces actions devraient avoir pour objectifs de permettre aux producteurs fermiers

- d'identifier les différents acteurs, leurs rôles et périmètre d'intervention notamment pour mieux gérer les crises ;
- de comprendre et de faciliter la mise en œuvre de la réglementation (fiches spécifiques sur les productions fermières) ;

Cette communication pourrait se matérialiser par des réunions d'information, des spots publicitaires, des articles de presse, des fiches, *etc.*

- L'incitation des partenaires et l'élaboration et l'organisation de formations

Ces formations devraient se décliner par filière et porter a minima sur les process de fabrication, l'hygiène depuis l'animal vivant jusqu'au produit fini, le PMS, les plans d'autocontrôle.

Elles devraient être organisées par les acteurs des filières (interprofession, chambre d'agriculture, syndicats, *etc.*) avec l'appui de centres de formation et des laboratoires.

- L'incitation des partenaires à apporter un appui et un accompagnement aux producteurs

Cet appui et cet accompagnement pourraient par exemple se matérialiser par : des fiches techniques et documents types (fiches de process, modèles de PMS, plans d'autocontrôles adaptés aux produits, guides de bonnes pratiques, *etc.*), des audits (identification des sources potentielles de contamination, hygiène de la traite, hygiène des locaux de fabrication), un dispositif ou organisme de validation des PMS, des process et des plans d'autocontrôle, une aide à la structuration des filières.

Conclusion

L'étude a porté sur le poids des produits fermiers régionaux dans les alertes et les Tiac et intégration de cette problématique sanitaire dans l'organisation des DDecPP de la région. A travers l'analyse des données relatives aux alertes et Tiac survenues dans la région de 2016 à 2018, il en résulte que la problématique sanitaire des produits fermiers ne peut pas être objectivée par les données liées aux Tiac et aux cas humains. Face à ce problème, faut-il mettre en place des moyens pour pallier à cette faiblesse de données ?

Cependant, l'analyse des données relatives aux alertes produits a démontré clairement que les produits fermiers représentent la moitié des alertes en lien avec une denrée produite en région. A partir de ce volet il est donc possible d'objectiver cette problématique sanitaire et de conclure à son existence et son importance. Cela vient confirmer le diagnostic empirique porté jusqu'à maintenant.

Par ailleurs, l'analyse du traitement par les DDecPP de la problématique sanitaire des produits fermiers montre que deux tiers des DDecPP estiment que cela est une priorité pour leur département. Elle montre également que des actions ont déjà été entreprises dans plusieurs départements. Toutefois, les propositions des DDecPP d'actions pouvant être intégrées au plan d'actions régionales se limitent à des actions de communication sur la réglementation, de formation des inspecteurs et de formation des producteurs. Il en ressort plusieurs questions : quel est le degré d'adhésion des DDecPP au projet de plan d'actions régional ? les DDecPP ont-elles une bonne connaissance des missions et services pouvant être apportés par le niveau régional ? faut-il faire de cette problématique une priorité régionale ?

Il semble que les actions pouvant être entreprises par les services de la DRAAF sont sous-estimées, mal définies et pourraient être ressenties par les DDecPP comme étant imposées. Face à cette situation ambiguë, il est judicieux de conduire ce plan d'action conjointement avec les DDecPP et les services de la DRAAF grâce à des groupes de travail. Cette organisation permettra d'adapter les actions de ce plan aux situations départementales et aux priorités locales tout en gardant les rôles de coordination, d'appui technique et de pilotage régional de la DRAAF. Le projet est ambitieux et concerne un problème de santé publique, de ce fait il mérite d'être concrétisé.

Bibliographie

- Alimagri. (2018, 04 13). *Auvergne-Rhône-Alpes, une agriculture diversifiée et de qualité*. Récupéré sur Alimagri: <https://agriculture.gouv.fr/auvergne-rhone-alpes-une-agriculture-diversifiee-et-de-qualite>
- Alimagri. (2018, 04 13). *Auvergne-Rhône-Alpes, une agriculture diversifiée et de qualité*. Récupéré sur Alimagri: <https://agriculture.gouv.fr/auvergne-rhone-alpes-une-agriculture-diversifiee-et-de-qualite>
- DGCCRF. (2018, 07 18). *Quelle réglementation pour les produits fermiers ?* Récupéré sur economie.gouv.fr: <https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/Publications/Vie-pratique/Fiches-pratiques/Ventes-et-marches-plein-air>
- DRAAF. (2016, janvier). *Agriculture, agroalimentaire et forêt d'Auvergne Rhône Alpes panorama en chiffres et en cartes. AGRESTE Auvergne Rhône Alpes*, p. 38.
- FRANCE INFO. (2012, 09 05). *Saint Nectaire contaminé : 48 personnes atteintes de salmonellose*. Consulté le 04 28, 2019, sur FRANCE INFO: https://www.francetvinfo.fr/economie/saint-nectaire-contamine-48-personnes-atteintes-de-salmonellose_1626009.html
- France3. (2019, avril 28). *France3 Bourgogne Franche Comté*. Récupéré sur France info: <https://france3-regions.francetvinfo.fr/bourgogne-franche-comte/alerte-bacterie-fromages-saint-marcellin-saint-felicien-retires-vente-autorites-sanitaires-1661359.html>
- INAO. (2016). *Observatoire des indications géographiques en Auvergne Rhône Alpes*.
- LE PARISIEN. (2018, 05 11). *Rappel de reblochons contaminés : les enfants infectés «peuvent avoir des séquelles»*. Consulté le 04 28, 2019, sur LE PARISIEN: <http://www.leparisien.fr/societe/sante/reblochons-contamines-les-enfants-infectes-peuvent-avoir-des-sequelles-11-05-2018-7711167.php>
- L'OBS. (2018, 06 01). *Reblochon contaminé: enquête sur le décès suspect d'un enfant*. Consulté le 04 28, 2019, sur L'OBS: <https://www.nouvelobs.com/topnews/20180601.AFP1519/reblochon-contamine-enquete-sur-le-deces-suspect-d-un-enfant.html>
- Règlement 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires
- Règlement 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Règlement 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale définissent les exigences générales et spécifiques d'hygiène
- Règlement 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires
- Code de la consommation
- Code rural et de la pêche maritime

Guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire entre les exploitants de la chaîne alimentaire et l'administration

Note de service DGAL/MUS/N2009-8191 du 9 juillet 2009 modifiée, relative à la gestion des toxi-infections alimentaires collectives – déclaration, inspection et rapport d'investigation

Note de service DGAL/MUS/SDPRAT/L2013-0032 du 29/09/2013

Brochure 1487 Toxi-infections alimentaires collectives publiée aux éditions du Journal Officiel de la République Française (mise à jour le 14 avril 1995)

Courrier du DGAL en date du 29 avril 2019

Système d'information de l'alimentation, valorisation Sigal <https://alim.agriculture.gouv.fr/sial-portail/portail/espaceDocumentaire/rubrique/rubriqueConsult.xhtml>

Intranet du ministère de l'agriculture et de l'alimentation, gestion des alertes produits, <http://intranet.national.agri/Gestion-des-alertes-Produits>

Annexe 1 : organigramme de la DRAAF Auvergne Rhône Alpes

DRAAF AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

organisation



DIRECTION



Directeur régional
Michel SINOIR



Directrice régionale adjointe
Régine MARCHAL-NGUYEN



Directeur régional adjoint
Guillaume ROUSSET

SECRETARIAT GENERAL

Secrétaire générale | Marie-France TAPON



Pilotage des moyens régionaux
Délégation régionale à la formation continue
Ressources humaines et dialogue social
Finances et logistique
Systèmes d'information
Bureau des affaires générales - Site de Lyon

ECONOMIE AGRICOLE

Chief de service | Boris CALLAND



Installation, structures, foncier
Filières agricoles et agroalimentaires
Agriculture et environnement
Montagne et territoires
FEADER investissements
FEADER surfacique

ALIMENTATION

Cheffe de service | Patricia ROOSE



Qualité et protection des végétaux
Coordination et appui au pilotage des missions sanitaires
Santé des forêts
Ecophyto
Politique publique de l'alimentation

INFORMATION STATISTIQUE, ÉCONOMIQUE ET TERRITORIALE

Chief de service | Seán HEALY



Enquêtes
Conjoncture et synthèses
Etudes, valorisation et administration des données

FORÊT, BOIS, ÉNERGIES

Cheffe de service | Hélène HUE



Forêt et gestion durable
Compétitivité de la filière bois
Energies et chimie verte
Juridique

FORMATION ET DÉVELOPPEMENT

Chief de service | Marc CHILE



Affaires budgétaires et transversales
Appui au fonctionnement des établissements territoriaux
Politiques de formation et dynamiques territoriales
Politiques éducatives et dynamiques pédagogiques
Examens
Délégations régionales

FRANCEAGRIMER

Chief de service | Frédéric FIEUX



Contrôles
Potentiel viticole
Certifications et investissements viticoles
Grandes cultures et appuis nationaux

Annexe 2 : La ferme Auvergne Rhône Alpes



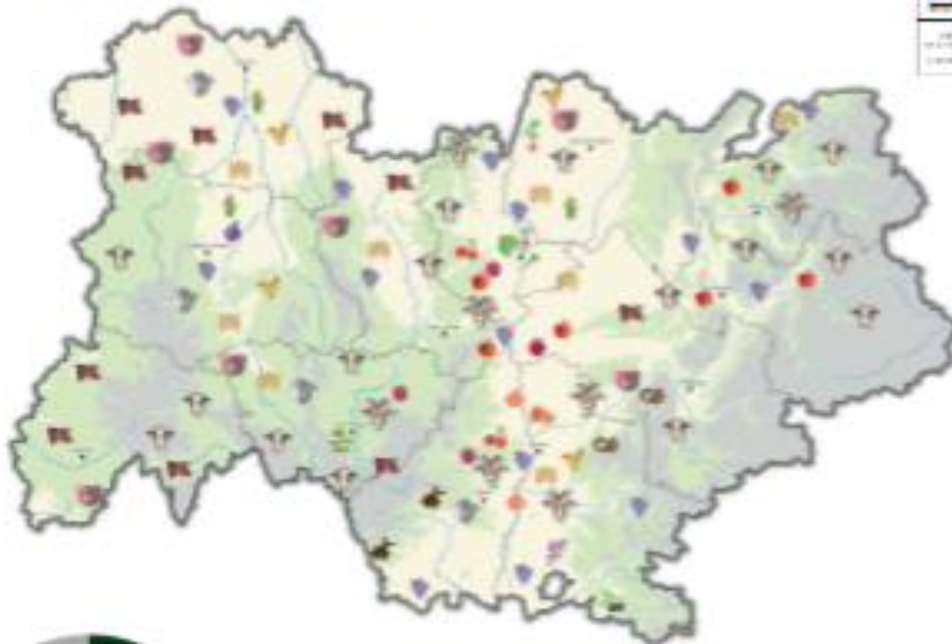
LA FERME AUVERGNE-RHÔNE-ALPES



DRAAF Auvergne-Rhône-Alpes - Juillet 2017 **Agreste**

Sources : RA 2010 / SAA, EXF-SRI, Agence Bio 2016 / INAO, SPA provaire, DdEA 2017

AUVERGNE-RHÔNE-ALPES



Part des exploitations spécialisées* dans la région

- Bovins viande
- Bovins lait
- Grandes cultures
- Ovins, caprins et autres herbivores
- Polyculture et polyélevage
- Viticulture
- Autres

Les six premiers classements (part et rang*) de la région Auvergne-Rhône-Alpes en France

Bovins mixtes



Fruits et cultures permanentes



Bovins lait



Ovins, caprins et autres herbivores



Bovins viande



Polyculture et polyélevages



* Nombre d'exploitations spécialisées sur base d'OMIX exploitation (code de spécialité)

MÉMENTO 2016

DONNÉES STATISTIQUES ET ÉCONOMIQUES 2015

QUELQUES PRÉCISIONS...

→ Ce mémento ne traite que des indications géographiques, c'est-à-dire les Appellations d'origine contrôlée / Appellations d'origine protégée et les Indications géographiques protégées. Les données (volumes, chiffres d'affaires) ne concernent pas les autres signes officiels de la qualité et de l'origine (SIOO) (Label Rouge, Agriculture Biologique, Spécialité traditionnelle garantie).

→ La règle appliquée pour sélectionner les produits qui ont été attribués à la région Auvergne-Rhône-Alpes dans ce mémento est précisée en page 7.

PRODUITS LAITIERS 2

VINS ET EAUX-DE-VIE 3

FRUITS ET LÉGUMES 4

VIANDES ET VOLAILLES 5

OLIVES ET AUTRES IG 6

LISTE DES IG EN AUVERGNE-RHÔNE-ALPES 7

INFORMATIONS 8

OBSERVATOIRE DES INDICATIONS GÉOGRAPHIQUES EN AUVERGNE-RHÔNE-ALPES



La nouvelle région Auvergne-Rhône-Alpes est riche en produits de qualité avec 28% d'exploitations agricoles engagées dans un signe ou une démarche de qualité (hors bio). Le mémento 2016 permet de découvrir cette richesse et apporte des éclairages en réponse à la question suivante : « En quoi les produits sous indication géographique contribuent-ils à l'économie

agricole régionale? » Cette publication, réalisée par la Chambre régionale d'agriculture Auvergne-Rhône-Alpes en partenariat avec l'INAO et la DRAAF Auvergne-Rhône-Alpes, se concentre sur les Indications Géographiques, c'est à dire les AOC, AOP et IGP.



102 PRODUITS SOUS INDICATION GÉOGRAPHIQUE

NOMBRE D'INDICATIONS GÉOGRAPHIQUES EN AUVERGNE-RHÔNE-ALPES EN 2015

VINS ET EAUX-DE-VIE
 AOC-AOP VITICOLES 37
 IGP VITICOLES 11
 IGP EAUX-DE-VIE 7

OLIVES ET AUTRES IG
 AOC-AOP OLÉICOLES 2
 AOC-AOP HUILE ESSENTIELLE 1
 IGP CÉRÉALES 2
 IGP PROD. AGRO-ALIM. 1

PRODUITS LAITIERS
 AOC-AOP FROMAGES 16
 IGP FROMAGES 3
 AOC-AOP BEURRE 1
 AOC-AOP CRÈME 1

FRUITS ET LÉGUMES
 AOC-AOP FRUITS 2
 IGP FRUITS 1
 AOC-AOP LÉGUMES 1
 IGP LÉGUMES 1

VIANDES ET VOLAILLES
 AOC-AOP VIANDES 1
 AOC-AOP VOLAILLES 2
 IGP PROD. CARNÉS 5
 IGP VOLAILLES 7

VOLUMES COMMERCIALISÉS DE PRODUITS SOUS IG EN AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

Le vin et les produits laitiers, des filières fortement engagées.



CONTRIBUTION DES PRODUITS SOUS IG DANS L'AGRICULTURE RÉGIONALE ET FRANÇAISE

27% des exploitations régionales sont habilitées pour produire sous IG soit 15370.

POSITIONNEMENT DE LA RÉGION AUVERGNE-RHÔNE-ALPES PAR RAPPORT AU NATIONAL.

CHIFFRE D'AFFAIRES DES PRODUITS SOUS IG EN AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

Hors vins : 816 millions d'€ / Vin compris : 1 358 millions d'€

13% des exploitations agricoles habilitées

RÉPARTITION DU CHIFFRE D'AFFAIRES DES PRODUITS SOUS IG

Hors vins



20% des exploitations agricoles habilitées hors vins

25% du chiffre d'affaires réalisé hors vins

IG : INDICATION(S) GÉOGRAPHIQUE(S)
 AOP : APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE
 AOC : APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
 IGP : INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

Cette publication est issue d'un travail partenarial entre :



FILIERE PRODUITS LAITIERS

→ Pour le calcul des volumes et chiffres d'affaires totaux de produits laitiers sous AOP et IGP d'Auvergne-Rhône-Alpes, le Comité a été ajouté au prorata de son nombre d'opérateurs habilités (soit 4,17 %) en Auvergne-Rhône-Alpes.

Pour les chiffres régionaux :

→ Pour le calcul de la contribution des IG dans l'agriculture régionale, le volume régional des fromages commercialisés en Auvergne-Rhône-Alpes n'intègre pas les productions fermières hors indication géographique.

MÉMENTO 2016 1

PRODUITS LAITIERS 2

VINS ET EAUX-DE-VIE 3

FRUITS ET LÉGUMES 4

VIANDES ET VOLAILLES 5

OLIVES ET AUTRES IG 6

LISTE DES IG EN AUVERGNE-RHÔNE-ALPES 7

INFORMATIONS 8

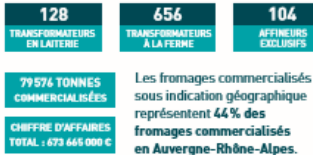
NOMBRE ET NATURE DES PRODUITS LAITIERS SOUS IG



CONTRIBUTION DES PRODUITS LAITIERS SOUS IG DANS L'AGRICULTURE RÉGIONALE ET FRANÇAISE

CONTRIBUTION DANS L'AGRICULTURE RÉGIONALE

33% des exploitations agricoles ayant des vaches laitières en Auvergne-Rhône-Alpes sont habilitées pour produire des produits laitiers sous indication géographique. Cela représente 5526 exploitations agricoles. Par ailleurs, 889 opérateurs de transformation sont habilités dont :



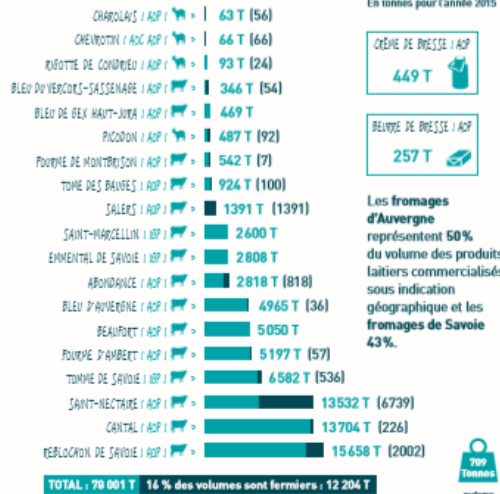
POIDS DE LA RÉGION AUVERGNE-RHÔNE-ALPES EN FRANCE



Dans la filière laitière nationale sous indication géographique, la région représente :

- 28% des exploitations agricoles habilitées
- 32% du volume commercialisé
- 33% du chiffre d'affaires réalisé

VOLUMES COMMERCIALISÉS SOUS IG (DONT VOLUMES FERMIERES)



En tonnes pour l'année 2015



Les fromages d'Auvergne représentent 50% du volume des produits laitiers commercialisés sous indication géographique et les fromages de Savoie 43%.



FILIERE VIANDES ET VOLAILLES

→ La volaille de Bresse a été prise en compte au prorata du nombre d'opérateurs présents dans la région soit à hauteur de 47% pour les volumes et chiffres d'affaires.

Pour les chiffres régionaux :

→ Les exploitations « En ayant volailles de chair » correspondent aux élevages de poulets de chair et coqs, dindes et dindeons, oies à rôtir, en gavage et à gaver, canards à rôtir et pintades, seuls les élevages de plus de 250 têtes ont été comptabilisés.

→ Les exploitations « En ayant bœufs » correspondent aux élevages de mâles castrés de plus de 2 ans et autres formats de plus de 2 ans.

MÉMENTO 2016 1

PRODUITS LAITIERS 2

VINS ET EAUX-DE-VIE 3

FRUITS ET LÉGUMES 4

VIANDES ET VOLAILLES 5

OLIVES ET AUTRES IG 6

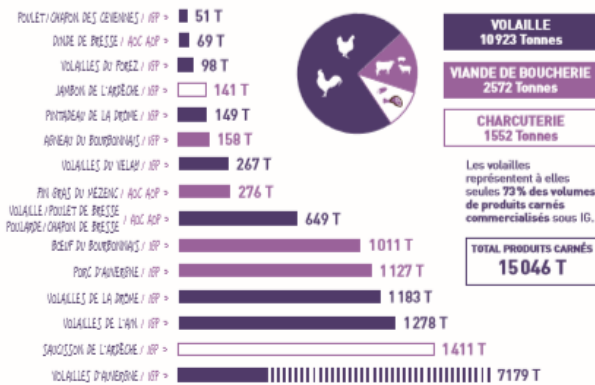
LISTE DES IG EN AUVERGNE-RHÔNE-ALPES 7

INFORMATIONS 8

NOMBRE ET NATURE DES PRODUITS CARNÉS SOUS IG



VOLUME COMMERCIALISÉ SOUS IG PAR TYPE DE PRODUIT CARNÉ



CONTRIBUTION DES PRODUITS CARNÉS SOUS INDICATION GÉOGRAPHIQUE DANS L'AGRICULTURE RÉGIONALE ET FRANÇAISE

CONTRIBUTION DANS L'AGRICULTURE RÉGIONALE

44% des exploitations agricoles ayant des volailles en Auvergne-Rhône-Alpes sont habilitées à produire sous indication géographique, soit environ 600 exploitations agricoles. Seules 5% des exploitations agricoles ayant des bovins en Auvergne-Rhône-Alpes sont habilitées à produire sous indication géographique.

CHIFFRE D'AFFAIRES TOTAL 70 555 205 €

dont 66% provient de la filière volaille, soit :

46 262 934 € CHIFFRE D'AFFAIRES FILIÈRE VOLAILLE SOUS IG



84 opérateurs (abatteurs et transformateurs) sont habilités, dont :

- 8 sites de transformation (en charcuterie)
- 69 abattoirs de volaille (dont éleveurs abatteurs)
- 7 abattoirs en viande de boucherie

POIDS DE LA RÉGION AUVERGNE-RHÔNE-ALPES EN FRANCE

Dans la filière viande nationale sous indication géographique, la région Auvergne-Rhône-Alpes représente :

- 4% du chiffre d'affaires des produits carnés sous IG
- 13% des exploitations habilitées à produire de la volaille
- 8% du volume commercialisé de volaille
- 8% du chiffre d'affaires de la volaille
- 2% des exploitations habilitées à produire de la viande de boucherie
- 3% du volume commercialisé de viande de boucherie
- 4% du volume commercialisé de charcuterie
- 8% du chiffre d'affaires des viandes de boucherie et charcuteries

Annexe 4 : Signes cliniques des cas humains et des toxi-infections collectives

Maladies transmises par l'alimentation pouvant provoquer des cas humains³

Agent causal	Incubation	Signes cliniques
<i>Brucella</i>	5 à 21 jours, rarement plusieurs mois	Asthémie, fièvre ondulante, sueurs nocturnes, arthralgies
<i>Listeria</i>		Méningites, méningo-encéphalites, septicémies
<i>Vibrio cholerae</i>	1 à 7 jours	Diarrhée hydrique sans fièvre
<i>Trichinella spiralis</i>	3 à 30 jours	Fièvre, oedèmes périorbitaire, myalgies, hyperéosinophilie
Hépatite A	10 à 45 jours	Ictère, urines foncées
<i>Virus Norwalk</i>	24 à 48 heures	Vomissements, douleurs abdominales, fièvre inconstante, diarrhée, parfois céphalées, notion de cas secondaires

Agents pathogènes responsable des Toxi-infections collectives⁴

Pathogène	Incubation	Signes cliniques	Aliments à risque
<i>Campylobacter jejuni et coli</i>	1 à 10 jours, en moyenne de 2 à 5 jours	Prodromes : fièvre 40 °C, malaises, maux de tête, myalgies Symptôme : nausées et crampes abdominales typique, selles liquides et abondantes parfois sanguinolentes durée : 7 à 10 jours	Volailles, viande de bœuf ou de porc peu ou mal cuites, lait cru, eau contaminée
<i>E. coli producteur de shiga-toxines (STEC)</i>	1 à 10 jours, en moyenne de 3 à 4 jours	Diarrhée aqueuse suivie de diarrhée sanguinolente accompagnée de crampes abdominales sévères, peu ou pas de fièvre durée : une semaine ou plus. Pathogène responsable du syndrome hémolytique et urémique (SHU).	Haché de bœuf insuffisamment cuit ; fruits et légumes crus, y compris les graines germées ; jus de pomme non pasteurisé, lait cru, fromage au lait cru
<i>E. coli autres</i>	Quelques heures à quelques jours	Crampes d'estomac, diarrhée, vomissements, fièvre < 38,5°, durée : environ 5 jours.	Haché de bœuf insuffisamment cuit ; fruits et légumes crus, y compris les graines germées ; lait cru, fromage au lait cru
<i>Listeria monocytogenes</i>	Forme légère : 6h à 10 jours forme invasive : 2 à 70 jours	Forme légère : état grippal, diarrhée et crampes abdominales ; forme invasive : chez les adultes et nouveau-nés sous forme de septicémie, méningo-encéphalite	Fromage au lait cru, produits préparés à base de lait cru, saumon fumé, charcuterie (ex. : pâté, salami, jambon, ...), crèmes glacées, beurre.
<i>Salmonella</i>	6 à 72 h en moyenne de 12h à 36 h	Diarrhée, forte fièvre accompagnée de frissons et maux de tête, douleurs abdominales, vomissements. durée : 2 à 3 jours, parfois plus	Œufs et préparations à base d'œufs non ou peu cuits, viande insuffisamment cuite, dont volaille et porc, poissons ou fruits de mer peu cuits, aliments préparés souillés et mal conservés
<i>Salmonella typhimurium</i>	1 à 2 semaines	Fièvre élevée, asthénie, céphalées, insomnie, symptômes digestifs sont inconstants (diarrhée ou constipation)	Le plus souvent par absorption d'aliments souillés par un porteur, eau, de coquillages, de fruits de mer ou de légumes crus contaminés

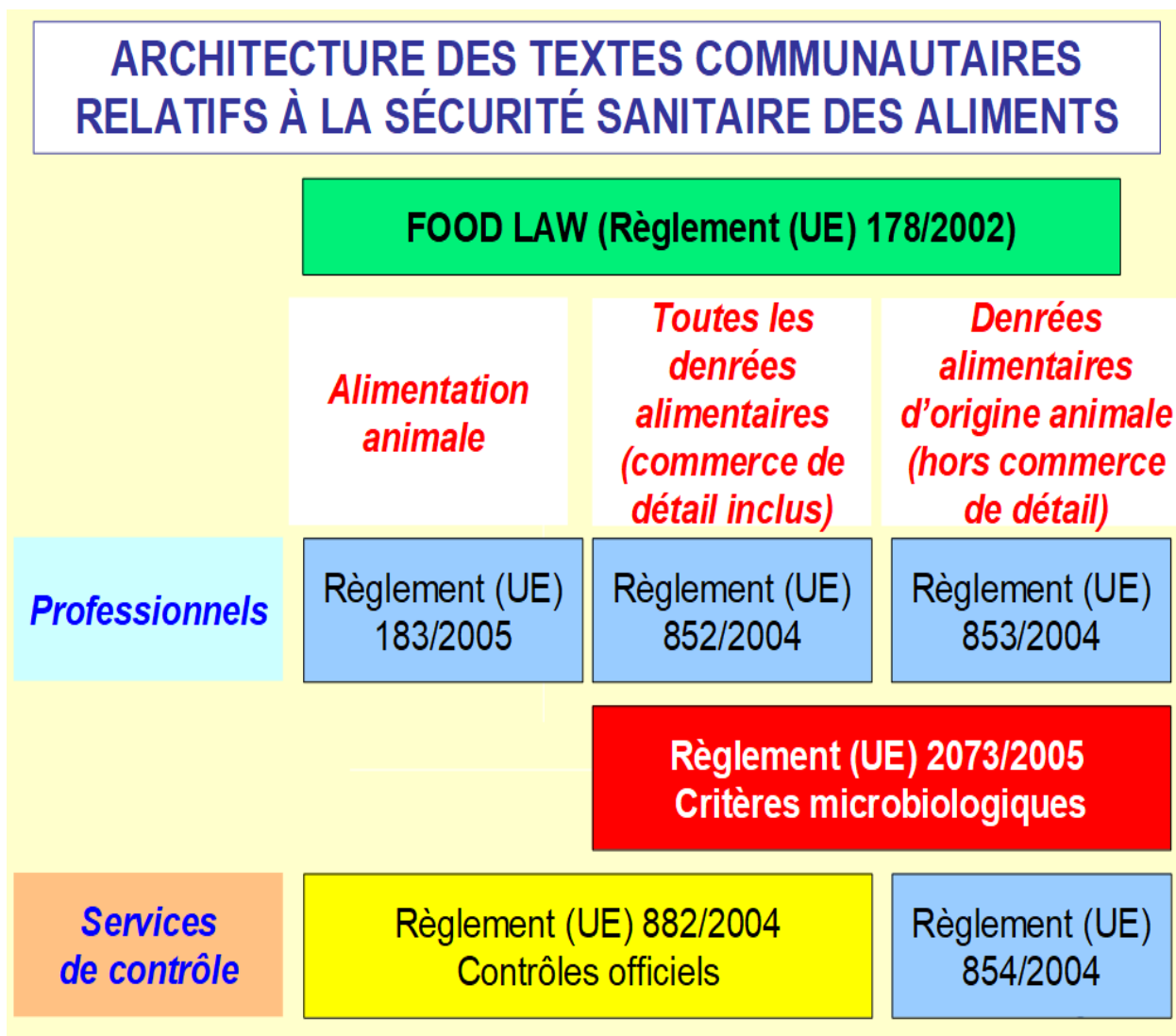
³ Brochure 1487, Toxi-infections alimentaires collective, déclaration, investigation et conduite à tenir, janvier 1991

⁴ Tableau élaboré à partir des informations de la fiche informative Sciensano, 2018

<i>Shigella</i>	1 à 7 jours, en moyenne 1 à 3 jours.	Diarrhée peu abondante, le plus souvent sanguinolente et glaireuse accompagnée de fièvre, nausées, vomissements, ténésme et de douleurs abdominales	Transmission féco-orale directe ou indirecte (tout produit de consommation manipulé par l'homme)
<i>Vibrio cholerae</i>	1 à 5 jours	Diarrhées légères à modérées, avec ou sans vomissement cas les plus graves : crampes aux jambes, nausées, vomissements et diarrhées aqueuses profuses qui peuvent provoquer une déshydratation grave et même la mort en absence de traitement.	Ingestion d'aliments insuffisamment cuits, fruits de mer ou poissons crus, eau contaminée
<i>Yersinia enterocolitica</i>	3 à 7 jours	Diarrhée aqueuse ou mucopurulente parfois accompagnée de fièvre, céphalées, vomissements, ténésme, les adultes peuvent présenter un syndrome pseudo-appendiculaire durée : 2-3 semaines	Aliments peu ou mal cuits (porc, mouton), produits laitiers contaminés, contamination de l'eau également possible
<i>Bacillus cereus</i>	Emétique : 1 à 5 h (toxine préformée dans l'aliment) diarrhéique : 8 à 24 h	Forme émétique : nausées et vomissements, parfois diarrhée forme diarrhéique : diarrhée, ténésme et crampes, parfois vomissements durée : 24 à 48 h.	Emétique : céréales, riz, pâtes alimentaires (produits riches en amidon), plats préparés à base de pommes de terre diarrhéique : produits laitiers, légumes, viandes
<i>Clostridium botulinum</i>	2 h à 8 jours, en moyenne de 12 à 48 h	Vision trouble ou diplopie, sècheresse bouche, gorge, faiblesse, dysphagie et difficulté d'élocution, maux de tête, nausées, vomissements, douleur abdominale, paralysie partant des épaules et des bras et progressant vers le bas du corps, paralysie des muscles respiratoires et insuffisance respiratoire ou cardiaque pouvant entraîner le décès. durée : plusieurs semaines	Aliments peu acides (ex. : maïs, haricots verts, pois, sauce à spaghetti, saumon) dont la mise en conserve domestique a été inadéquate, jus de fruits peu acides (ex. : jus de carotte) dont la conservation est inadéquate, le miel
<i>Clostridium perfringens</i>	8 à 24 h, en moyenne de 10 à 12h	Crampes abdominales soudaines accompagnées de diarrhée et de nausées, généralement pas de vomissements ni de fièvre, bénin et de courte durée <24h	Aliments refroidis trop lentement, plats préparés, principalement à base de viande
<i>Staphylococcus aureus</i>	30 minutes à 8 heures, en moyenne de 2 à 4 h.	Apparition brutale de nausées, de vomissements, de douleurs abdominales, de crampes et de diarrhée, les symptômes disparaissent habituellement après 24 heures	Portage humain, toxine préformée dans un aliment contaminé, tout aliment incorrectement manipulé ou préparé (ex : pâtisseries, plats préparés, salades composées, ...)
<i>Norovirus</i>	12 à 48 h.	Diarrhée soudaine, nausées, vomissements et crampes abdominales, parfois associée à des céphalées, faible fièvre, durée de 24 à 72 h	Transmission féco-orale directe ex : lors du change d'un enfant malade ou indirecte ex : poignée de porte contaminée, l'eau ou des aliments contaminés surtout crustacés, mollusques, ...
Histamine	De quelques minutes à quelques heures (2 h).	Réaction de type allergique à des concentrations élevées d'histamine : rougeurs faciales, œdème du visage, nausées, vomissements, diarrhée, goût de poivre dans la bouche, sensation de	Thon, anchois, maquereaux, hareng, sardines, rarement fromage, volaille

		brûlure dans la gorge, démangeaisons, picotements, ... durée : quelques heures	
--	--	---	--

Agents bactériens Agents bactériens produisant des toxines Agents viraux Autres



Annexe 6

Catégorie de produit	2016	2017	2018	Nombre d'alertes
produit laitier	162	157	175	494
produit de viande de boucherie	52	53	49	154
produit de volaille, lapin	6	16	15	37
produit de la mer	6	15	11	32
autre	12	11	3	26
plat préparé	5	9	12	26
produits végétaux	1	1	1	3
œuf et ovoproduit	1	1		2

Nombre d'alertes dont la denrée est produite dans la région par catégorie de produit

Département de l'établissement de production	2016	2017	2018	Total
Ain	1	2	5	8
Allier	-	1	2	3
Ardèche	-	-	2	2
Cantal	56	40	31	127
Drôme	1	-	1	2
Isère	-	3	-	3
Loire	5	3	4	12
Haute-Loire	1	1	1	3
Puy-de-Dôme	64	73	77	214
Rhône	-	2	7	9
Savoie	1	-	1	2
Haute-Savoie	2	1	11	14

Nombre d'alertes dues à un produit fermier produit dans la région par département de production et par année

Nombre de N°TIAC	2016	2017	2018	Total
RHONE	37	32	35	104
ISERE	39	29	25	93
SAVOIE	29	19	26	74
LOIRE	20	21	20	61
PUY-DE-DOME	15	15	17	47
HAUTE-SAVOIE	18	10	9	37
DROME	18	6	8	32
ALLIER	11	8	6	25
HAUTE-LOIRE	9	11	4	24
AIN	3	8	5	16
ARDECHE	6	3	2	11
CANTAL	2	2	5	9
Total général	207	164	162	533

Evolution du nombre de Tiac par département de 2016 à 2018

Structure	Productions fermières structurées	Structure / organisation (nom de l'interprofession, du syndicat, etc.)	Type d'OPA
DDCSPP 07	filrière lait de chèvre - picodons	Syndicat du picodon	Syndicat
DDCSPP 07	tous les producteurs fermiers	Chambre d'agriculture de l'Ardèche	Chambre agriculture
DDCSPP 07	filrière lait de chèvres et vaches	Syndicat de promotion du St Félicien	Syndicat
DDCSPP 15	Fromages AOP Cantal-Salers	CIF (Comité Interprofessionnel des Fromages)	Interprofession
DDCSPP 15	Fromages AOP Saint-Nectaire	ISN (Interprofession Saint-Nectaire)	Interprofession
DDCSPP 43	Aucune		
DDCSPP 73	Reblochon	Union des producteurs de Reblochons fermiers	Interprofession
DDCSPP 73	Reblochon	Syndicat interprofessionnel du Reblochon	Syndicat
DDCSPP 73	Chevroton	Association des producteurs fermiers de Chevrotins	Interprofession
DDCSPP 73	Beaufort	Union des producteurs de Beaufort	Interprofession
DDCSPP 73	Beaufort	Syndicat de Défense du Beaufort	Syndicat
DDCSPP 73	Tome des Bauges	Syndicat interprofessionnel de la Tome des Bauges	Syndicat interprofessionnel
DDCSPP 73	Raclette de Savoie	Syndicat interprofessionnel de la Raclette de Savoie	Syndicat interprofessionnel
DDCSPP 73	Volailles et Oeufs	Groupeement des producteurs de volailles et Oeufs des Savoie	Groupeement de producteurs
DDPP 26	Filière lait toutes espèces	Syndicat caprin de la Drôme	Syndicat
DDPP 38	lait, viande	Association des producteurs fermiers de l'Isere APFI	Interprofession
DDPP 42	Aucune mais une petite structuration autour de la Fourme e Montbrison		
DDPP 63	Saint-Nectaire AOP fermier et laitier	ISN interprofession Saint-Nectaire (ODG et Syndicat)	Interprofession
DDPP 63	Bleu d'Auvergne et Fourme d'Ambert	SIFAM Syndicat interprofessionnel fourme d'Ambert et SIRBA Syndicat	Syndicat interprofessionnel

		interprofessionnel régional bleu d'Auvergne	
DDPP 63	Bleu d'Auvergne et Fourme d'Ambert	SIRBA Syndicat interprofessionnel régional bleu d'Auvergne	Syndicat interprofessionnel
DDPP 69	fromages de chèvre	syndicat	Syndicat
DDPP 74	Reblochon	SIR (syndicat interprofessionnel du Reblochon)	Syndicat interprofessionnel
DDPP 74	Reblochon	UPRF (Union des producteurs de Reblochon fermier)	Interprofession
DDPP 74	Abondance	SIFA (commun à tous les producteurs d'Abondance, fermiers ou non)	Syndicat interprofessionnel
DDPP 74	autres productions sous signe de qualité européen	SAVOICIME (Tomme de savoie, Emmental, Raclette)	Syndicat
DDPP 74	autres productions sous signe de qualité européen	SITOB (tome des Bauges)	Syndicat interprofessionnel
DDPP 01			

Les productions fermières structurées autour d'une interprofession, d'un syndicat