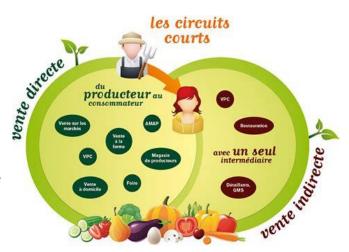
Les circuits courts

Les circuits courts:

Qu'est-ce que c'est?

Il s'agit d'un mode de commercialisation qui comprend au maximum un intermédiaire entre le producteur et le consommateur. VPC = vente par correspondance



La vente directe

La vente directe est la transaction qui se déroule sans intermédiaire entre une personne à l'origine de l'existence du produit ou de la transformation d'un produit et le consommateur.

La vente indirecte

La vente indirecte est la transaction qui se déroule par le biais d'un intermédiaire dont le fournisseur est le producteur.

Les différentes formes de vente en circuit court : EN DISTRIBUTEUR À UN GROUPEMENT **EN MAGASIN DANS LES FOIRES DE PRODUCTEURS AUTOMATIQUE DANS LES MARCHÉS À DISTANCE À LA RESTAURATION CHEZ UN COMMERÇANT** polyvalents ou de plein vent Point de retrait - Drive Cueillette - Point de vente à collective - commerciale GMS - Épiceriede producteurs ou paysans Livraison à domicile la ferme - Marché à la ferme Boucherie, Restauration à la ferme Non alimentaire

Que veut dire de proximité ou local ?

Dans la règlementation sanitaire, la notion de distance est abordée seulement dans les arrêtés concernant la dérogation à l'agrément, les établissements d'abattage non agréés et le transport (desserte locale). La distance indiquée est de 80 km.

Dans le langage courant, la définition fait appel à la notion « le plus proche possible de » en fonction des besoins, de la quantité, de la qualité, de la disponibilité...

La commercialisation en circuits courts, quelles autorisations communes à toutes les filières ?

La déclaration : la démarche initiale

En premier lieu, l'activité doit être connue de la Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP) du département d'implantation.

La déclaration peut être effectuée par l'exploitant directement en ligne sur le site MesDémarches.



En cas de vente directe, cette déclaration suffit pour pouvoir commercialiser. La commercialisation en vente directe ne nécessite pas de disposer d'un agrément sanitaire. En cas de vente directe, il n'y a pas de restriction géographique. La commercialisation peut avoir lieu quelle que soit la distance.

En cas de commercialisation à des intermédiaires : quelles possibilités, quelle réglementation applicable ?

L'agrément

Sauf exceptions ci-après, la commercialisation à un intermédiaire (restaurant collectif, commerçant...) nécessite pour l'exploitant de disposer d'un agrément sanitaire.

La demande d'agrément doit être déposée auprès de la DDPP et peut être effectuée directement en ligne sur le site MesDémarches.

A: demande d'agrément Pas de restriction: de distance ni de volume A: dérogation à l'agrément Restriction: en distance et volume A: déclaration Pas de restriction: de distance ni de volume A: déclaration Pas de restriction: de distance ni de volume

La dérogation à l'obligation d'agrément : Qu'est-ce que c'est ?

Excepté en vente directe, les exploitants commercialisant des denrées animales ou d'origine animale doivent obtenir au préalable un agrément sanitaire. Cependant, ils peuvent bénéficier d'une dérogation à l'agrément pour vendre ces denrées.

Pour cela, la quantité de denrées cédées à d'autres commerçants doit être limitée (cf. tableau ci-après), la distance avec les établissements livrés ne doit pas excéder 80 km et une déclaration doit être adressée à la DDPP: voir le site MesDémarches.

Attention, certains produits très périssables sont exclus de la dérogation (exemple des viandes hachées).

Quantité maximale pouvant être cédée (*)

Catégorie de produits pour lesquels une dérogation peut être accordée	Lorsqu'elle représente moins de 30 % de la production totale de l'établissement pour la catégorie considérée	Lorsqu'elle représente plus de 30 % de la production totale de l'établissement pour la catégorie considérée
Laits traités thermiquement	800 L/semaine	250 L/semaine
Produits laitiers	250 kg/semaine	100 kg/semaine
Viandes fraîches de boucherie à l'exclusion des viandes hachées	800 kg/semaine	250 kg/semaine
Produits à base de viande, Plats cuisinés, Préparations de viandes, Viandes fraîches des autres espèces que boucherie (**) à l'exclusion des viandes hachées	250 kg/semaine	100 kg/semaine
Produits à base d'œuf coquille et/ ou de lait cru ayant subi un traitement assainissant autres que produits laitiers	250 kg/semaine	100 kg/semaine
Produits non transformés de la pêche (vivants, réfrigérés ou congelés, préparés ou entiers)	250 kg/semaine	100 kg/semaine
Produits transformés de la pêche (salé, fumé, plat cuisiné)	250 kg/semaine	100 kg/semaine
Escargots (entiers, préparés ou transformés)	100 kg/semaine	30 kg/semaine
Cuisses de grenouilles	75 kg/semaine	30 kg/semaine
Repas ou préparations culinaires élaborées à l'avance constituant le plat principal d'un repas	1000 /semaine	400 /semaine

^(*) Les quantités maximales sont cumulables pour chaque catégorie de produits. Elles ne s'appliquent pas en cas de livraison à des établissements caritatifs.

Les cas particuliers

Les ateliers collectifs



Un atelier collectif est un établissement dont tout ou partie des locaux est utilisée par plusieurs exploitants. Sur le terrain, les situations sont très variables en fonction des types de productions et des modalités de fonctionnement.

La prestation de service

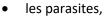
S'il ne dispose pas des structures nécessaires, un exploitant peut faire abattre, découper, transformer, stocker les produits issus de son exploitation dans un autre atelier : il s'agit de la prestation de service.

^(**) Les animaux de boucherie, *versus* les volailles et lagomorphes, sont les bovins, ovins, caprins, équins, porcins

Quelles règles communes à toutes les filières pour assurer la sécurité sanitaire des aliments ?

Quels sont les dangers potentiels pour le consommateur ?

Les principaux dangers représentés par la consommation d'aliments pour l'homme sont les mêmes qu'en filière longue :









Quelles mesures les exploitants mettent en œuvre pour prévenir ces dangers ?

Pour prévenir les dangers liés aux personnes :

Les opérateurs présentent un niveau élevé de propreté corporelle : lavage des mains régulier, tenue de travail propre distincte de la tenue d'élevage.



laboratoire

• tank à lait

• étable

• champ

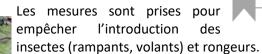
• salle de traite

Toute personne atteinte d'une maladie susceptible d'être transmise par les aliments (diarrhée, infections, plaies infectées, lésions cutanées...) prend les précautions adaptées (exemple : effectue d'autres tâches que la manipulation de denrées nues).

Pour prévenir les dangers liés aux locaux et équipements:

- La qualité de l'eau : l'eau utilisée dans les locaux est potable.
- La marche en avant est assurée. Les circuits « propres » et « sales » sont séparés pour éviter toutes contaminations croisées.

Les toilettes ne communiquent pas directement avec les locaux de travail.



- Des installations frigorifiques sont prévues et équipées d'un thermomètre.
- Les contenants sont d'une qualité apte au contact alimentaire et entreposés à l'abri de toute contamination.

Pour prévenir les dangers liés aux animaux :

Les bonnes pratiques d'élevage sont observées (animaux propres, stabulation entretenue, traitements autorisés, temps d'attente respectés...).



Les animaux domestiques ne peuvent pas accéder aux endroits où se trouvent des aliments.

Pour prévenir les dangers liés aux pratiques :

- Les locaux et équipements sont propres. Les aires de stockages des déchets sont nettoyées et désinfectées régulièrement. Les déchets sont déposés le plus rapidement possible dans des conteneurs fermés. Ils sont retirés dès que possible des locaux où se trouvent des denrées.
 - Les denrées sont manipulées dans des conditions hygiéniques. Les denrées ne sont jamais entreposées à même le sol. substances dangereuses (produits d'entretien) sont étiquetées et entreposées dans
 - des placards séparés des aliments.
- La chaîne du froid est maîtrisée.

A toutes les étapes, les produits sont conservés à des températures correctes.

Les denrées transportées sont placées dans un véhicule frigorifique pré-réfrigéré avant le chargement, ou une glacière de capacité suffisante avec plaques eutectiques ou glace en quantité suffisante.



Température de conservation	Denrées	
+ 3 °C	abats des animaux de boucherie, préparations culinaires élaborées à l'avance	
+ 4 °C	denrées animales ou végétales cuites, viandes découpées, carcasses de volailles, carcasses de lapins, lait cru, ovoproduits, pâtisseries à la crème	
+ 7 °C	carcasses d'animaux de boucherie	
- 18 °C	préparations de viandes congelées, glaces, sorbets et tout aliment surgelé	
- 12 °C	autres aliments congelés	
+ 63 °C	plats cuisinés livrés chauds au consommateur	

Bon à savoir : quelques autres dispositions

A quoi sert la traçabilité?

Elle est établie à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution (bons de livraison, factures, tout autre moyen).



La traçabilité en amont et en aval est assurée afin qu'en cas d'alerte les produits dangereux puissent être retirés de la commercialisation et que les consommateurs puissent être prévenus.

L'étiquetage permet d'informer le consommateur sur l'identification du produit, sa composition, ses conditions de conservation, sa durée de vie, son numéro de lot qui le relie à une éventuelle alerte. Les produits faisant l'objet d'une alerte sont documentés sur le site internet Rappel'Conso.

Le plan de maîtrise sanitaire et la flexibilité

Le « Paquet hygiène » confie la responsabilité primaire de la sécurité sanitaire des aliments à l'exploitant, en fixant les objectifs à atteindre et en lui laissant une certaine latitude sur les moyens.

Ainsi, l'exploitant procède à une analyse des dangers propre à ses conditions de production et établit des procédures lui permettant de garantir la qualité hygiénique des produits (bonnes pratiques d'hygiène citées ci-dessus, formation, santé du personnel, autocontrôles, chaîne du froid...): c'est le plan de maîtrise sanitaire (PMS).

Des mesures de flexibilité sont prévues sur ce point pour les petites entreprises (certaines sont décrites dans les fiches circuits courts par filières ci-après).

Les outils à disposition des producteurs



Les exploitants sont encouragés à utiliser des guides de bonnes pratiques d'hygiène. Ces guides, rédigés par les professionnels et validés par l'administration, ont pour vocation d'aider les professionnels à atteindre les objectifs fixés par la réglementation, et notamment proposent des trames de PMS.

Par ailleurs, les outils d'inspection nationaux utilisés par les inspecteurs des DDPP sont rendus publics dans un souci de transparence et peuvent également constituer une aide pour les exploitants.

Les résultats des contrôles officiels relatifs à l'hygiène des aliments réalisés par le ministère chargé de l'agriculture sont rendus publics sur le site Alim'Confiance.

Quelles spécificités pour l'abattage des animaux ?

L'abattage des animaux doit obligatoirement avoir lieu dans un établissement agréé



Des cas particuliers existent

- Les abattoirs mobiles
 Ce point n'est pas détaillé, n'étant pas d'actualité en Bretagne.
- Les animaux dangereux ou accidentés
 Dans le cas d'animaux dangereux ou
 accidentés qu'il a fallu abattre hors d'un
 abattoir agréé, après abattage dans
 l'exploitation, les carcasses doivent être
 transportées jusqu'à un abattoir agréé afin
 d'être contrôlées par un vétérinaire
 officiel.

Chaque carcasse doit être accompagnée d'un certificat vétérinaire d'information (CVI) (Cerfa n°15912 sur MesDémarches) rempli par un vétérinaire aux frais de l'éleveur ou du détenteur, ainsi que d'une déclaration de l'éleveur ou du détenteur de l'animal.

• L'abattage familial

L'abattage familial correspond à l'abattage hors d'un abattoir d'animaux des espèces caprine, ovine, porcine, ainsi que des volailles et des lagomorphes que la personne a elle-même élevés : les bovins et les solipèdes sont donc exclus et il faut être déclaré éleveur.

La destination des viandes est la famille : le volume de l'abattage familial doit donc être cohérent.

Les volailles et les lagomorphes
 Tout éleveur de volailles ou lapins peut
 réaliser lui-même l'abattage des animaux
 qu'il a élevés, afin de les vendre
 directement au consommateur ou à des
 commerces de détail (restaurant collectif,
 point de vente). Il s'agit alors d'un atelier
 d'abattage non agréé.

Le cas particulier des établissements d'abattage non agréés en volailles et lagomorphes

Déclaration

Ces établissements (EANA) doivent être déclarés à la DDPP (Cerfa n°13984 sur MesDémarches).

Conditions sanitaires

Seuls peuvent y être abattus les volailles et les lagomorphes élevés sur l'exploitation.

En aucun cas, les locaux d'abattage ne doivent être mis à disposition de tiers.

Le travail à façon est interdit.

Le nombre d'animaux abattus, en « équivalentpoulet », ne doit pas dépasser 500 par semaine et 25 000 par an.

Taux de conversion en équivalent poulet :

Espèces ou groupe d'espèces	Equivalent poulet
Dinde, oie (maigre ou grasse)	3
Canard (maigre ou gras), ragondin	2
Poule, pintade, faisan, lapin, lièvre	1
Perdrix, pigeon	1/2
Caille	1/4



Les exploitants doivent respecter les règles sanitaires communes à toutes les filières rappelées dans la fiche ci-dessus (« Quelles règles communes à toutes les filières pour assurer la sécurité sanitaire des aliments ? ») et les règles spécifiques à cette activité.

Les carcasses issues d'animaux abattus dans un établissement d'abattage non agréé doivent porter une bague ou une étiquette sur laquelle est inscrit le numéro d'enregistrement de l'établissement d'abattage non agréé d'origine.

Transformation

Les viandes peuvent être commercialisées sous forme de carcasses entières ou de viandes découpées ou transformées en produits à base de viande, dès lors que des locaux annexes sont aménagés.

Les produits transformés sont ceux qui, à la suite de cette transformation, perdent leurs caractéristiques de viande fraîche.

Ce sont des « produits à base de viande ». Exemples : produits salés, séchés, fumés, cuits, comme pâtés, foies gras cuits, saucissons... Les autres produits ayant subi une modification mais qui, à la suite de cette modification, ne perdent pas leurs caractéristiques de viande fraîche, sont des « préparations de viande ». Exemples : panures, marinades, brochettes...



produits à base de viande

produits a base de viande

∜ viande hachée, préparations de viandes, VSM

VSM = viande séparée mécaniquement

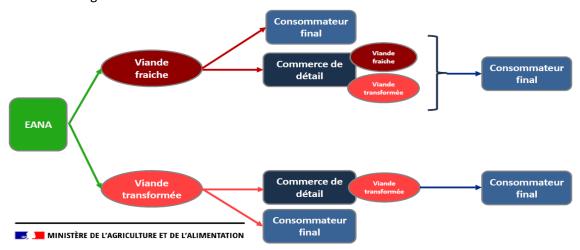
Commercialisation

Le circuit de commercialisation des EANA est spécifique (différent de celui des commerces de détail, de celui des établissements agréés, et de celui des établissements dérogataires)



La vente par correspondance des carcasses et des produits découpés ou transformés qui en sont issus est interdite.

Les EANA peuvent céder leurs produits aux consommateurs finaux directement ou à des commerces de détail non agréés.



Les commerces de détail (restaurant collectif, point de vente comme boucher traiteur, restaurant commercial) qui s'approvisionnent auprès d'EANA ne peuvent pas, pour ces produits, bénéficier de la dérogation à l'agrément : tous les produits (transformés ou non) doivent être cédés directement au consommateur final

Dans le cas de la restauration collective (exemple : écoles, hôpitaux, EHPAD), les EANA peuvent donc céder leurs produits à un restaurant collectif qui sert les consommateurs sur place, mais pas à un restaurant collectif qui livre les consommateurs à distance (et dispose à ce titre d'un agrément).

Quelles spécificités pour le lait cru?

Autorisation

Cette activité est soumise à une autorisation qui est accordée après constatation, par la DDPP, du respect des exigences sanitaires.

Le producteur adresse une demande d'autorisation à la DDPP conformément au formulaire <u>Cerfa</u> n°14788, accessible sur MesDémarches.

Conditions sanitaires

Le lait cru doit provenir d'animaux en bon état de santé et ne présentant aucun signe de maladie contagieuse et aucune blessure du pis. Il doit également provenir d'un troupeau indemne de brucellose et de tuberculose.

La traite doit être effectuée de façon

hygiénique



Le lait doit être refroidi immédiatement après la traite et être conservé à une température comprise entre 0° et +4°C inclus, sauf si la mise sur le marché intervient sur l'exploitation dans les deux heures suivant la fin de la traite.



Seuls peuvent être mélangés les laits de deux traites successives ou les laits issus de traites effectuées sur une période de 24 heures au maximum.

Le lait cru doit satisfaire aux critères microbiologiques règlementaires.

Mesures de flexibilité portant sur les résidus d'antibiotiques

Deux cas peuvent se présenter

 Une partie du lait est collectée et des contrôles sont réalisés par l'entreprise de collecte : les résultats sont transmis à l'exploitant. 2. Tout le lait est vendu en direct et il n'y a pas d'analyse faite sur ce lait : l'établissement est exempté d'analyses spécifiques. Dans ce cas, il est d'autant plus important de pouvoir présenter toutes les garanties de la bonne gestion des prescriptions médicamenteuses et du respect des délais d'attente via le registre sanitaire du troupeau (gestion des ordonnances, identification des animaux traités, dates...)

Etiquetage



- lait cru
- quantité nette
- provenance (nom et adresse du producteur)
- température de conservation (+4°C maximum)
- date limite de consommation
- mention « faire bouillir avant consommation pour les personnes sensibles (jeunes enfants, femmes enceintes et personnes dont le système immunitaire est affaibli) »
- numéro d'identification de l'établissement

L'ensemble de ces mentions sont apposées, soit sous forme d'étiquette sur les conditionnements réalisés par le producteur, soit sous forme d'affichette bien visible par le consommateur dans le cas de vente par un distributeur automatique ou lors de vente en vrac avec conditionnement à la vue du consommateur.

Dans le cas de la livraison de lait cru à un établissement de restauration collective, il est recommandé que l'établissement concerné fasse subir au lait cru un traitement thermique au moins égal à une pasteurisation (chauffage à 72°C pendant 15 secondes).

Commercialisation

Trois cas uniquement se présentent

Conditionné

Le lait cru peut être conditionné pour être remis directement au consommateur final par l'exploitant ou livré à un commerce de détail.

Ce conditionnement est réalisé uniquement sur le lieu de production dans des récipients individuels fermés hermétiquement sitôt remplis.

• En vrac par l'exploitant

Le lait cru peut être remis en vrac directement au consommateur final par l'exploitant qui réalise le conditionnement à la vue du consommateur. • En vrac par un distributeur automatique



L'exploitant doit déclarer à la DDPP chaque distributeur automatique qui est considéré comme un point de vente (cf. Cerfa n°1 4788, accessible sur MesDémarches)

L'exploitant approvisionne le distributeur avec du lait préalablement refroidi entre 0°C et +4°C et maintenu dans cette fourchette de température dans toutes les parties de la machine.

Un renouvellement quotidien du lait dans le distributeur est obligatoire. Le lait invendu du jour ne peut être utilisé pour la consommation humaine qu'après un traitement thermique au moins équivalent à une pasteurisation.



Quelles spécificités pour les œufs?

Les règles en sécurité sanitaire des aliments diffèrent selon le nombre de poules pondeuses dans l'élevage.

< 250 poules pondeuses

> 250 poules pondeuses

Déclaration

Obligatoire : le formulaire est disponible sur MesDémarches

Classement des œufs par un centre d'emballage agréé

Exempté

Plusieurs réserves : notamment, aucune référence ne doit être faite à une catégorie de qualité et de poids.

Obligatoire

Les œufs sont classés par catégorie de qualité et poids, marqués et emballés dans un emballage portant les mentions règlementaires dans un délai de 10 jours suivant la date de ponte.

Règles d'hygiène

Respect des règles d'hygiène : notamment, les œufs ne sont ni lavés, ni nettoyés.

Commercialisation

Livraison uniquement par l'exploitant au consommateur final.

Tous modes de commercialisation et de destinataire (autres commerces de détail par exemple) sans limite géographique.

Présentation à la vente

Les œufs ne sont pas emballés (seule la vente d'œufs non emballés ou sur plaque est autorisée).

Aucune référence n'est faite à une catégorie de qualité et de poids.

Les œufs peuvent être vendus en boîte ou en vrac en mentionnant les catégories de poids et qualité. La DDM (date de durabilité minimale) est fixée à 28 jours suivant celui de la ponte au plus tard.

Seuls les œufs classés dans la catégorie A peuvent être remis au consommateur final.

Les œufs doivent être livrés au consommateur dans un délai < 21 jours après la ponte.

Marquage des œufs

Obligatoire

Exception: facultatif si commercialisation sur le lieu de production

Les œufs sont marqués au plus tard dans le premier centre d'emballage ayant reçu les œufs.

1 FR 22 1

Attribué par la DDPP

Code

1 FR AAA 01

Attribué par l'EDE

Obligatoire

Cas particulier

Vente en commerces de détail possible si :

- les œufs sont classés par catégorie de qualité et poids par un centre d'emballage des œufs agréé,
- le troupeau est soumis au dépistage de salmonelle,
- dans ce cas, le code est attribué par l'EDE.

RAS



Pour aller plus loin: les ressources

La liste des Directions départementales de la protection des populations en Bretagne

Direction départementale de la Protection des Populations des Côtes d'Armor

Zoopôle Le Sabot - 9, rue du Sabot - B.P.34 - 22440 Ploufragan

Courriel: ddpp@cotes-darmor.gouv.fr

Tél.: 02 96 01 37 10 Fax: 02 96 01 38 10

Direction départementale de la Protection des Populations du Finistère

2 rue de Kerivoal - 29334 Quimper Cedex

Tél.: 02 98 64 36 36 Fax: 02 98 95 81 33

Courriel ddpp@finistere.gouv.fr

Direction départementale de la Protection des Populations d'Ille Et Vilaine

15, avenue de Cucillé CS 90000 - 35919 Rennes Cedex 9

Tél.: 02 99 29 76 00 Fax: 02 99 29 80 05

Courriel: ddpp@ille-et-vilaine.gouv.fr

Direction départementale de la Protection des Populations du Morbihan

32 boulevard de la Résistance - CS 92526 - 56019 Vannes

Tél.: 02 97 63 29 45 Fax: 02 97 40 57 83

Courriel: ddpp@morbihan.gouv.fr

Les sites techniques de référence

Les références règlementaires

LégiFrance, le service public de la diffusion du droit	https://www.legifrance.gouv.fr/home.jsp
GalatéePro, le site de références règlementaires	http://galateepro.agriculture.gouv.fr
du MAA	

Les références règlementaires propres aux circuits courts se retrouvent sur le site du MAA (*cf.* les indications ci-dessous). Elles sont également récapitulées par filières dans les fiches pratiques mises en ligne sur le site de la DRAAF Occitanie (*cf.* les indications ci-dessous).

Les sites du Ministère de l'agriculture et de l'agroalimentaire (MAA)

Site internet MAA	https://agriculture.gouv.fr/
Articles sur l'alimentation	https://agriculture.gouv.fr/thematique-generale/alimentation
La réglementation sur l'hygiène	https://agriculture.gouv.fr/la-reglementation-sur-lhygiene-des-
des aliments	aliments
Circuits courts: exigences	https://agriculture.gouv.fr/circuits-courts-exigences-sanitaires-
sanitaires et flexibilité pour les	et-flexibilite-pour-les-petites-entreprises
petites entreprises	et-nexibilite-pour-les-petites-entreprises
Fiches pratiques circuits courts	https://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/Securite-sanitaire-
sur le site de la DRAAF Occitanie	des-aliments
Sur le site de la DRAAF Occitatile	et https://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/La-vente-en-
	circuit-court
Guide d'accompagnement des	https://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/Guide-d-
exploitants d'établissements	accompagnement-des
d'abattage non agrées (EANA)	accompagnement-des
sur le site de la DRAAF Occitanie	
Liste des GBPH	https://agriculture.gouv.fr/liste-des-guides-de-bonnes-
Liste des GBI II	pratiques-dhygiene-accessibles-en-ligne
Liste des établissements agréés	https://agriculture.gouv.fr/liste-des-etablissements-agrees-ce-
CE conformément au règlement	conformement-au-reglement-ce-ndeg8532004-lists-ue-
(CE) n°853/2004	approved
Les contrôles et autocontrôles	https://agriculture.gouv.fr/blanc-comme-du-lait
sur le lait	nttps.//agriculture.gouv.ii/blanc-comme-uu-lait
La chaîne du froid	https://agriculture.gouv.fr/securite-sanitaire-des-aliments-tout-
La chame du froid	sur-la-chaine-du-froid
Les risques liés à la	https://agriculture.gouv.fr/pourquoi-ne-faut-il-pas-recongeler-
recongélation	un-produit-decongele
RappelConso	https://agriculture.gouv.fr/rappelconso-rester-informe-de-tous-
	les-rappels-de-produits-dangereux-en-un-clic et
	https://pro.rappel.conso.gouv.fr/Account/Login?ReturnUrl=%2F
Alim'Confiance	https://www.alim-confiance.gouv.fr/
E. coli	https://agriculture.gouv.fr/e-coli-quest-ce-que-cest
Risques liés à la consommation	https://agriculture.gouv.fr/le-fromage-au-lait-cru-une-filiere-
de fromages à base de lait cru	de-qualite-qui-valorise-les-territoires
	et https://agriculture.gouv.fr/consommation-de-fromages-
	base-de-lait-cru-rappel-des-precautions-prendre
Réponses à questions à propos	https://agriculture.gouv.fr/les-abattoirs-en-france-questions-
du bien-être animal et des	reponses
abattoirs en France	
Agrobat : conception des locaux	http://www.agrobat.fr/
agroalimentaires - bonnes	
pratiques conciliant les	
exigences de santé des	
consommateurs et des salariés	

Le Ministère des solidarités et de la santé

Toxi-infections alimentaires collectives en France	https://www.santepubliquefrance.fr/les-	
: données annuelles 2019 sur le site de Santé	actualites/2021/toxi-infections-alimentaires-	
publique France	collectives-en-france-donnees-annuelles-2019	
	et http://intranet.national.agri/Bilan-des-cas-	
	<u>humains-dont-TIAC</u>	
Risques liés à la consommation de fromages à	https://www.santepubliquefrance.fr/maladies-	
base de lait cru sur le site de Santé publique	et-traumatismes/maladies-infectieuses-d-	
France	origine-alimentaire/syndrome-hemolytique-et-	
	<u>uremique-pediatrique</u>	
Syndrome hémolytique et urémique (SHU) sur le	https://solidarites-sante.gouv.fr/soins-et-	
site du MSS	maladies/maladies-	
	infectieuses/article/syndrome-hemolytique-et-	
	<u>uremique-shu</u>	

L'ANSES

Fiches de dangers biologiques transmissibles par	https://www.anses.fr/fr/content/fiches-de-
les aliments	dangers-biologiques-transmissibles-par-les-
	<u>aliments</u>
Les EHEC	https://www.anses.fr/fr/content/les-
	escherichia-coli-
	ent%C3%A9roh%C3%A9morragiques-ehec

Les centres de ressources filières

IDELE	https://idele.fr
IDELE - exemple de formation à	https://idele.fr/detail-formation/formation-
l'accompagnement des producteurs fermiers	accompagner-les-producteurs-laitiers-fermiers
IDELE - exemple d'outil - guide sanitaire en	https://idele.fr/detail-article/guide-sanitaire-
production laitière fermière	en-production-laitiere-fermiere
ITAVI	https://www.itavi.asso.fr
CNIEL	https://www.filiere-laitiere.fr/fr/filiere-
	<u>laitiere/securite-sanitaire-lexcellence-francaise</u>
Interbev	https://www.interbev.fr/
Interbev - Lésions reconnues d'intérêt dans le	http://intranet.national.agri/Fiches-
retour d'information aux éleveurs	pedagogiques-sur-les
La Viande.fr	https://www.la-viande.fr/
	et https://www.la-viande.fr/securite-sanitaire
CERD - Centre d'Etudes et de Ressources sur la	https://www.centre-
Diversification agricole et les circuits courts de	diversification.fr/index.php?page=product-
commercialisation	list&id_cat=8
APCA	https://chambres-agriculture.fr/exploitation-
	agricole/developper-des-projets/circuits-
	courts/references-nationales-sur-les-circuits-
	courts/
Chambre régionale d'agriculture de Bretagne	http://www.bretagne.synagri.com/synagri/circu
	its-courts-guides-techniques-et-fiches-pratiques
Chambre régionale des métiers et de l'artisanat	https://www.crma.bzh/crma-bretagne/hygiene
(réunions, outils, accompagnement, formations)	