



## **PAQUET HYGIÈNE RELATIF AUX PRODUCTIONS D'ORIGINE VÉGÉTALE**

### ▪ **Quel est l'objectif ?**

Le règlement cadre européen<sup>1</sup> relatif à la législation alimentaire prévoit des prescriptions générales en matière de :

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

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

Trois règlements, communément appelés « Paquet hygiène », complètent ce dispositif et précisent les règles applicables à l'ensemble des denrées alimentaires<sup>2</sup>, aux denrées alimentaires d'origine animale<sup>3</sup> et à l'alimentation animale<sup>4</sup>.

### ▪ **Qui est concerné ?**

Tous les exploitants agricoles, en particulier les exploitants demandeurs d'aides soumises à la conditionnalité<sup>5</sup>, qui exercent une activité de productions « primaires » végétales destinées à la consommation humaine ou animale<sup>6</sup> transformées ou non (céréales, maraîchage, vergers, vignes prairies pâturées, cultures fourragères), sont concernés.

---

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

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

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

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

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

- paiements directs : aide de base au revenu pour un développement durable, aide redistributive, aide complémentaire pour les jeunes agriculteurs, programmes en faveur du climat, de l'environnement et du bien-être animal ainsi que les aides couplées au revenu ;  
- paiements relatifs à l'article 70 du RUE n°2115/2021 : aides à la conversion à l'agriculture biologique ; aides au maintien à l'agriculture biologique en outre-mer ; mesures agro-environnementales et climatiques de la période 2023-2027 (MAEC dont les MAEC forfaitaires, les MAEC API dédiées à l'apiculture et les MAEC relatives à la protection des races menacées) ainsi que les MAEC du RDR3, le dispositif de protection des troupeaux contre la prédation et les aides au gardiennage des troupeaux hors des zones de prédation, l'indemnité compensatoire de handicaps naturels (ICHN), paiements relatifs aux désavantages spécifiques à une zone résultant de certaines exigences obligatoires (article 72 du RUE 2021/2115), soutiens du programme POSEI conformément au chapitre IV du RUE n°228/2013, aides à la restructuration du vignoble qui ont été liquidées au plus tard le 31/12/2022.

<sup>6</sup> Que cette production soit livrée ou non à une entreprise privée ou à une coopérative.

## ▪ Que vérifie-t-on ?

Les principales exigences à respecter au titre de la conditionnalité et sur l'année du contrôle portent sur :

- la tenue d'un registre phytopharmaceutique, pour la partie relative aux intrants, pour la production végétale destinée à la consommation humaine ou animale ;
- le respect des exigences en matière de stockage des produits phytopharmaceutiques (PPP) ;
- les bonnes pratiques d'hygiène notamment le respect des limites maximales de résidus de pesticides.

Pour vérifier ces points de contrôle relatifs au paquet hygiène, les agents de la DRAAF-service régional de l'alimentation SRAL ou des DAAF/SALIM peuvent :

- contrôler les PPP stockés sur l'exploitation afin de vérifier leur conformité ;
- consulter le cas échéant, prendre copie des documents relatifs aux mouvements de ces produits (registre, factures, bons de livraisons, récépissés d'élimination des produits non utilisables) ;
- effectuer aux fins d'analyse des prélèvements d'échantillons de végétaux ou de sols traités, afin de vérifier que les PPP utilisés sont autorisés et appliqués conformément aux dispositions réglementaires.

Dans le cadre des contrôles, les agents des services régionaux de l'alimentation sont habilités à vérifier les documents ciblés ci-dessus pour des années antérieures à l'année du contrôle.

Certaines anomalies peuvent bénéficier de l'alerte informative, c'est-à-dire qu'aucune réduction n'est appliquée pour ces anomalies (voir grille en page 4). Une remise en conformité pourra être demandée par les DRAAF/SRAL.

## Point de contrôle A. Registre phytopharmaceutique pour la production végétale destinée à la consommation humaine et animale

*Qui est concerné ?*

Tous les exploitants agricoles, en particulier les exploitants demandeurs d'aides soumises à la conditionnalité, qui exercent une activité de productions « primaires » végétales destinées à une consommation humaine ou animale (céréales, maraîchage, vergers, prairies pâturées, cultures fourragères...).

*Que vérifie-t-on ?*

Il est vérifié, que le registre soit présent et complet. On entend par complet, la présence de toutes les données permettant la traçabilité des pratiques, à savoir :

- l'enregistrement de tout développement d'organismes susceptibles d'affecter la sûreté des produits d'origine végétale ayant une incidence sur la santé humaine ou animale (nom et date du premier constat de présence de l'organisme nuisible).

A titre d'exemples, sans exhaustivité :

Organismes	Cultures concernées
Fusarioses	Maïs, orge, blé, avoine, Sorgho
Aspergillus	Maïs, sorgho, blé, oléagineux
Ergot du seigle	Céréales à pailles

Ce point implique, entre autres, que les exploitants n'utilisant pas de PPP, aient au minimum un registre se limitant aux observations des maladies cryptogamiques pouvant avoir une incidence sur la santé.

- l'enregistrement de toutes les utilisations de produits phytopharmaceutiques (PPP), y compris sur les prairies, avec les informations relatives à :
  - 1 - l'îlot PAC ou l'identification de la parcelle traitée ;
  - 2 - la culture produite sur cette parcelle (variété) ;
  - 3 - le nom commercial complet du produit utilisé ;
  - 4 - la quantité ou la dose de produit utilisé ;
  - 5 - la date du traitement ;
  - 6 - la date de remise en pâture ;

## 7 - si possible, la (ou les) date(s) de récolte

Par ailleurs, ce registre doit aussi présenter les résultats de toute analyse d'échantillons prélevés sur des végétaux ou d'autres échantillons qui revêtent une importance pour la santé humaine (si de telles analyses ont été réalisées par l'exploitant pendant l'année civile en cours).

La complétude du registre de l'année civile en cours sera vérifiée sur la base de l'analyse exhaustive des informations inscrites dans le registre pour trois parcelles de l'exploitation choisies dans le cadre d'une analyse de risques.

L'absence totale de registre sera considérée comme une anomalie.

L'absence d'au moins une information listée aux points 1 à 5 de la page précédente sera considérée comme une perte de traçabilité et entraînera le constat d'une anomalie.

L'absence des autres informations sera considérée comme n'entraînant pas de perte de traçabilité. L'anomalie constatée génèrera une alerte informative.

## Point de contrôle B. Stockage des produits phytopharmaceutiques

### Qui est concerné ?

Tous les exploitants agricoles, en particulier les exploitants demandeurs d'aides soumises à la conditionnalité, qui utilisent

des PPP<sup>7</sup> visés à l'article L 253-1 du code rural et de la pêche maritime.

### Que vérifie-t-on ?

Le contrôle porte sur la conformité des conditions de stockage des PPP.

### **B1 / Absence de local ou d'armoire aménagée et réservée au stockage des PPP ou présence de PPP, utilisables ou pas en dehors du stockage dédié**

Tous les PPP et les adjuvants de l'établissement sont stockés dans un local dédié ou dans une armoire réservée à cet usage. Les ustensiles utilisés pour les dilutions doivent être stockés dans l'armoire ou le local (exemples : bécher, pipette, balance). Les biocides, MFSC, substances de base et semences traitées y sont tolérés. Aucune denrée alimentaire ou aliment pour animaux ne doit être introduit dans l'armoire ou le local.

Sera considéré comme une anomalie, le fait :

- de ne pas avoir de local / armoire de stockage de PPP ;
- que le local / armoire ne soit pas réservé au stockage des PPP ;
- d'avoir des PPP en dehors du local / armoire .

### **B2 / Local ou armoire non conforme en matière d'aération et de fermeture à clé**

Tout local / armoire phytosanitaire doit être aéré de façon permanente grâce à une circulation naturelle d'air (point haut / point bas) ou grâce à une ventilation mécanique de type VMC.

---

<sup>7</sup> On entend par produits phytopharmaceutiques, les préparations contenant une ou plusieurs substances actives et les produits composés en tout ou partie d'organismes les produits, sous la forme dans laquelle ils sont livrés à l'utilisateur, composés de substances actives, phytoprotecteurs ou synergistes, ou en contenant, et destinés à l'un des usages suivants :

a) protéger les végétaux ou les produits végétaux contre tous les organismes nuisibles ou prévenir l'action de ceux-ci, sauf si ces produits sont censés être utilisés principalement pour des raisons d'hygiène plutôt que pour la protection des végétaux ou des produits végétaux ;

b) exercer une action sur les processus vitaux des végétaux, telles les substances, autres que les substances nutritives, exerçant une action sur leur croissance;

c) assurer la conservation des produits végétaux, pour autant que ces substances ou produits ne fassent pas l'objet de dispositions communautaires particulières concernant les agents conservateurs ;

d) détruire les végétaux ou les parties de végétaux indésirables, à l'exception des algues à moins que les produits ne soient appliqués sur le sol ou l'eau pour protéger les végétaux ;

e) freiner ou prévenir une croissance indésirable des végétaux, à l'exception des algues à moins que les produits ne soient appliqués sur le sol ou l'eau pour protéger les végétaux.

A partir du moment où il contient des produits classés T, T+, cancérigènes, mutagènes ou toxiques pour la reproduction, il doit également être fermé à clé.

L'absence d'aération ou de fermeture à clé, lorsque cela s'impose sera considéré comme une anomalie, mais bénéficiera du système d'alerte informative.

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

Qui est concerné ?

Tous les exploitants agricoles, en particulier les exploitants demandeurs d'aides soumises à la conditionnalité, qui exercent une activité de productions « primaires » végétales destinées à la consommation humaine ou animale quelle qu'elle soit (céréales, maraîchage, vergers, prairies pâturées, cultures fourragères...) et qui sont susceptibles d'utiliser des PPP visés à l'article L.253-1 du code rural et de la pêche maritime.

Que vérifie-t-on ?

Certains contrôles peuvent faire l'objet d'un prélèvement de végétaux à la récolte, afin de vérifier qu'ils ne présentent pas de risque pour la santé du consommateur.

Pour cela les résultats d'analyse sont comparés aux valeurs des limites maximales de résidus de produits phytosanitaires définies réglementairement.

En cas de dépassement de la LMR, une anomalie sera constatée.

Lorsqu'il n'y a pas de prélèvement associé au contrôle, le point est noté « sans objet ».

GRILLE « Santé – Productions végétales » Paquet hygiène, produits d'origine végétales			
Points de contrôle	Non-conformités	Réduction au 1 <sup>er</sup> constat	Réduction au 2 <sup>ème</sup> constat sur 3 ans
<b>Registre pour la production végétale destinée à la consommation humaine et animale</b>	Absence ou incomplétude du registre : - si aucune information indispensable à la traçabilité des traitements n'est manquante ; - registre incomplet <i>NB: Les informations indispensables à la traçabilité des traitements sont :</i> - la parcelle ainsi que l'espèce et la variété cultivée - le nom complet de la spécialité commerciale utilisée pour chaque traitement - les quantités ou doses de produits utilisées - la date de traitement.	Alerte informative  1%	/  3%
	- absence totale de registre	3%	9%
<b>Stockage des produits phytopharmaceutiques</b>	Absence de local ou d'armoire aménagée et réservé au stockage des produits phytopharmaceutiques ou présence de PPP, utilisables ou pas, en dehors du stockage dédié	3%	9%
	Local ou armoire non conforme aux prescriptions en vigueur en matière d'aération ou de fermeture à clef	Alerte informative	/
<b>Bonnes pratiques d'hygiène</b>	Non-respect des limites maximales de résidus de pesticides	5%	15%