

SANTÉ

SANTÉ PUBLIQUE

Santé environnementale

MINISTÈRE DE LA SANTÉ,
DE LA JEUNESSE, DES SPORTS
ET DE LA VIE ASSOCIATIVE

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PÊCHE

Direction générale de la santé

Sous-direction de la prévention
des risques liés à l'environnement
et à l'alimentation

Bureau alimentation et nutrition

Direction générale de l'alimentation

Service de la prévention
des risques sanitaires
de la production primaire

Sous-direction de la qualité
et de la protection des végétaux

Bureau des biotechnologies,
de la biovigilance
et de la qualité des végétaux

Note de service interministerielle DGS/EA3/DGAL/SDQPV n° 2008-333 du 7 novembre 2008 relative au transfert de compétences en matière de contrôle officiel des cressonnières

NOR : SJSP0831181N

Date de mise en application : immédiate.

Résumé : la compétence juridique en matière de contrôle officiel des cressonnières relève désormais des services de la DGAL, ce qui implique un transfert des activités de contrôles depuis les DDASS vers les DRAF (SRPV). La présente note a pour objet de préciser les modalités de ce transfert.

Mots clés : cresson - contrôles officiels - aliments - sécurité sanitaire - « paquet hygiène ».

Références :

Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement 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 (CE) n° 852-2004 du Parlement et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;

Règlement (CE) n° 882-2004 du Parlement et du Conseil du 29 avril 2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux ;

Ordonnance n° 2006-1224 du 5 octobre 2006 prise pour l'application du II de l'article 71 de la loi n° 2006-11 du 5 janvier 2006 d'orientation agricole ;

Note de service DGS/SD7D n° 2007-86 du 1^{er} mars 2007 relative au protocole du 29 décembre 2006 de coopération DGAL/DGCCRF/DGS dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments, appliqué à l'hygiène alimentaire ;

Circulaire DGAL/SDRRCC/C n° 2007-8001 du 16 janvier 2007 : transmission du protocole de coopération dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments ;

Article 143 du règlement sanitaire départemental type ;

Arrêté du 9 juillet 2008 relatif aux laboratoires agréés par le ministère chargé de la santé pour la réalisation des prélèvements et des analyses du contrôle sanitaire des eaux.

Date limite de réponse : 31 janvier 2009.

Abroge et remplace : néant.

Annexes :

ANNEXE I. – Modèle de fiche d'inspection des cressonnières (DDASS) ;

ANNEXE I. – Rapport d'inspection relative au paquet hygiène en production végétale (SRPV) ;

ANNEXE III. – Bilan des rapports d'inspection du cresson ;

ANNEXE IV. – Coordonnées des DRAF concernées ;

ANNEXE V. – Modèle de lettre.

Le ministre de l'agriculture et de la pêche, la ministre de la santé, de la jeunesse, des sports et de la vie associative à Mesdames et Messieurs les préfets de région (directions régionales de l'agriculture et de la forêt, service régional de la protection des végétaux [pour exécution]), (directions régionales des affaires sanitaires et sociales [pour information]) ; Mesdames et Messieurs les préfets de département (directions départementales des affaires sanitaires et sociales [pour exécution]), Brigade nationale d'enquêtes vétérinaires et phytosanitaires de la DGAL (pour information), (direction générale de la concurrence, de la consommation et des fraudes [pour information]), Agence française de sécurité sanitaire des aliments (pour information).

I. – CONTEXTE

A. – LE CRESSON, UN ALIMENT VULNÉRABLE AUX CONTAMINATIONS ENVIRONNEMENTALES, DONT LA PRODUCTION SE DOIT D'ÊTRE SURVEILLÉE

Le cresson est un végétal cultivé en milieu aquatique et récolté en hiver dans une douzaine de départements. L'eau représente une source de contamination biologique ou chimique du plant de cresson. De ce fait, le cresson est considéré comme une denrée végétale à risque biologique élevé, car il est souvent consommé cru ou peu cuit. Il peut notamment être contaminé par le parasite responsable de la douve du foie (*Fasciola hepatica*) ou par des germes pathogènes issus de matières d'origine fécale. Le cresson contaminé peut être à l'origine de toxi-infections alimentaires collectives. C'est pour prévenir ce risque que des dispositions spécifiques aux cultures immergées étaient prévues dans le règlement sanitaire départemental (art. 143) pris par arrêté préfectoral. Les cressonnières étaient historiquement contrôlées par les services santé-environnement des DDASS, au titre du règlement sanitaire départemental. Les inspections étaient en général réalisées au printemps (avril/mai) et/ou à l'automne (septembre/octobre). Des prélèvements d'eau étaient réalisés de manière semestrielle, afin de réaliser des recherches bactériologiques (germes de contamination fécale) et physico-chimiques. Les laboratoires compétents sont listés dans l'arrêté du 9 juillet 2008 relatif aux laboratoires agréés par le ministère chargé de la santé pour la réalisation des prélèvements et des analyses du contrôle sanitaire des eaux. Par ailleurs, une analyse parasitologique était réalisée pour détecter le danger parasitaire (recherche de l'infestation des limnées tronquées par le parasite).

B. – ÉVOLUTION RÉCENTE DE LA RÉPARTITION DES COMPÉTENCES EN MATIÈRE DE CONTRÔLE SANITAIRE DES CRESSONNIÈRES

En matière de contrôle officiel des denrées alimentaires, l'ordonnance n° 2006-1224 du 5 octobre 2006 prise pour l'application du II de l'article 71 de la loi n° 2006-11 du 5 janvier 2006 d'orientation agricole a modifié les champs de compétence entre les services de contrôle des ministères de l'économie, des finances et de l'industrie, de la santé et des solidarités et de l'agriculture et de la pêche. Le secteur des denrées primaires d'origine animale et végétale relève désormais de la compétence exclusive du ministère de l'agriculture et de la pêche. Par conséquent les cressonnières, qui sont des établissements de production primaire végétale, relèvent dorénavant de la compétence des services déconcentrés du ministère de l'agriculture et de la pêche, c'est-à-dire des services régionaux de la protection des végétaux des DRAF (SRPV).

C. – RESPONSABILITÉ DES EXPLOITANTS ACCRUE

La parution des règlements européens du « Paquet hygiène » a modifié l'esprit de la réglementation en renforçant la responsabilité des exploitants du secteur alimentaire en donnant des obli-

gations de résultats et peu de prescriptions de moyens. Les cressonnières doivent notamment respecter les dispositions du règlement (CE) n° 852-2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires. En conséquence, l'article 143 du RSD n'est plus applicable. Les mesures qui y sont décrites peuvent néanmoins aider partiellement l'exploitant à répondre à l'obligation de résultats qui lui est imposée par la nouvelle réglementation.

II – LE TRANSFERT PHYSIQUE DES ACTIVITÉS DE CONTRÔLE EST NÉCESSAIRE PENDANT L'AUTOMNE 2008

Les agents des DDASS ne doivent plus réaliser d'activités de contrôle officiel des cressonnières, ni signer de certificats sanitaires, du fait qu'ils n'ont plus les compétences juridiques.

Dans les départements où des cressonnières sont recensées et contrôlées, les DDASS adresseront, d'ici le 1^{er} décembre 2008, les fichiers papier ou informatiques des contrôles des cressonnières aux DRAF-SRPV de leur région (adresse en annexe IV).

Les éléments suivants devront être transmis obligatoirement :

- la liste et les coordonnées des cressonnières déclarées en 2007 et 2008 ;
- les dossiers des établissements contrôlés en 2007 et 2008 (rapports de visites, résultats d'analyses, certificats sanitaires...).

De manière facultative :

- les dossiers des établissements contrôlés avant 2007 ;
- tout autre document relatif au contrôle des cressonnières (procédure de contrôle, laboratoires...)

Lors de l'automne 2008, la réalisation de visites conjointes de quelques cressonnières par des agents des DDASS et des agents des DRAF-SRPV est nécessaire. Ceci permettra un transfert des pratiques de contrôles entre services en conformité avec les dispositions prévues dans le protocole de coopération DGAL/DGCCRF/DGS dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments, appliqué à l'hygiène alimentaire du 29 décembre 2006. La fiche d'inspection utilisée par les DDASS jusqu'au printemps 2008 (annexe I) permet de se rendre compte des spécificités de cette culture. Toutefois le rapport d'inspection « Paquet hygiène », sera réalisé à l'aide de la grille d'inspection provisoire de la DGAL (annexe II) et sera signé par l'inspecteur du DRAF-SRPV. Les établissements cressiculteurs visités par les DRAF-SRPV de manière expérimentale, avant la fin 2008, seront choisis en priorité parmi les exploitations à risques déjà distinguées par les DDASS lors de contrôles précédents. Une visite de l'ensemble des exploitations sera programmée sur la base d'une analyse de risques et effectuée sur une période maximale de trois ans.

Des demandes de mise en conformité pourront être faites lors de ces visites et le non-suivi des recommandations entraînera la consigne des produits ou leur rappel.

Pour la production d'automne 2008, les inspecteurs DRAF-SRPV devront renvoyer les bilans d'inspection (annexe III) à la SDQPV à l'attention de Claudine Lamarque avant le 31 janvier 2009 ;

Pour l'année 2009, une nouvelle note pourra éventuellement être fournie pour l'inspection du cresson ainsi qu'un éventuel accès à GEUDI.

III – UNE INFORMATION DE LA FILIÈRE PROFESSIONNELLE EST NÉCESSAIRE DÈS L'AUTOMNE 2008

Dès que les DRAF-SRPV seront en présence des coordonnées des professionnels de leur région, ils leur enverront une lettre d'information sur la nouvelle réglementation en vigueur et les responsabilités qui en découlent (voir proposition en annexe 5).

Avant le printemps 2009, une formation sera proposée en relation avec les CFPPA agricoles à l'ensemble des professionnels cressiculteurs afin d'approfondir la prise de conscience de la filière sur ses nouvelles responsabilités.

Le bureau de l'alimentation et de la nutrition de la sous-direction de la prévention des risques liés à l'environnement et à l'alimentation de la DGS et le bureau des biotechnologies, de la biovigilance et de la qualité des végétaux de la DGAL se tiennent à votre disposition, pour toute information complémentaire ou toute difficulté liée à cette note de service.

Pour les agents des DRAF-SRPV, le rapport d'inspection « cressonnières » est disponible sur le référentiel métier sur l'intranet de la DGAL.

Pour les ministres et par délégation :
Le directeur général de la santé,
PR D. HOUSSIN

Le directeur général de l'alimentation,
J.-M. BOURNIGAL

ANNEXE I

MODÈLE DE FICHE D'INSPECTION DES CRESSONNIÈRES
(utilisée par certaines DDASS jusqu'au printemps 2008)

EXPLOITANT : Adresse : Téléphone : FAX :	PROPRIETAIRE : Adresse : Téléphone : FAX :
--	--

CRESSONNIERE

Commune :

Références cadastrales :

N° certificat salubrité :

Date de délivrance : / /

Nombre de bassins cultivés :

Superficie :

Etat de la production (semis, culture, curage...) :

ALIMENTATION EN EAU

- Puits Artésiens
- Source
- Eau de surface
- Eau de tourbière

Commentaires / eau :

Clôture présente : Oui / Non

Grille d'entrée présente : Oui / Non

Autre :

SYSTEME DE PROTECTION

Fossé de protection :

- Absent
- Incomplet
- Insalubre
- Présent
- Complet
- Salubre

Commentaires :

Clôture

Grille d'entrée

Ruissellement

Inondation

Rongeurs ...

Talus de protection :

- Absent
- Incomplet
- Insalubre
- Présent
- Complet
- Salubre

Terrains avoisinants :

- Bovins
- Ovins
- Culture
- Autre (préciser) :

CONCLUSIONS : Ex : suppression du n° d'agrément, demande mise en conformité...	COMMERCIALISATION :
RECOMMANDATIONS : Ex : Prévention de la cueillette de cresson sauvage (brûlage, clôture)	

DATE INSPECTION : / /	Signatures
SERVICE INSPECTEUR :	
INSPECTEURS (Nom et fonction) :	

ANNEXE II

EN 10 cresson A

DRAF-SRPV de

**RAPPORT D'INSPECTION RELATIVE AU PAQUET HYGIENE
EN PRODUCTION VEGETALE**

Culture observée : CRESSON

Nom et prénom ou raison sociale de l' Exploitation :

N° d'identification unique de l'inspection :

Adresse du siège social :

N° de SIRET :

Localisation de la cressonnière (COMMUNE et références cadastrales) :

Organisme de contrôle : DGAL

Nom de la/les personne(s) réalisant le contrôle :

Date de visite:

Heure de début:

Heure de clôture:

Personne(s) rencontrée(s) :

Lien avec l'exploitation :

Références réglementaires : Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement 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 (CE) n° 852/2004 du Parlement et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

Règlement (CE) n° 882/2004 du Parlement et du Conseil du 29 avril 2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux.

Remarque : Les points de contrôle examinés dans ce rapport concernent le "paquet hygiène" , hors stockage des produits phytosanitaires, utilisation des produits phytosanitaires et enregistrement des traitements phytosanitaires sur la culture (pour lesquels des formulaires validés AQ existent déjà).

Résultats des analyses d'auto-contrôle effectuées par l'exploitant dans l'année :

La culture a-t-elle fait l'objet d'un prélèvement officiel :

Si oui, de quel type (eau, plantes, autres) :

Identification et motivation des prélèvements et analyses réalisés par l'inspecteur :

Conclusions de l'inspection - déclaration générale de conformité :

Signature de l' Inspecteur :

**Signature de l'exploitant ou de son
représentant + cachet**

de l'exploitation

(le cas échéant) :

Le rapport ne peut être reproduit, excepté dans sa totalité, sans l'accord de l' organisme d'inspection et l'établissement inspecté.

THÈME	POINTS de contrôle	CONFORME CO	NON conforme NC	À VÉRIFIER ultérieurement	PAS observé PO	SANS objet SO	COMMENTAIRES contrôle documentaire
Contrôle des pratiques d'hygiène en production	1. Qualité de l'environnement immédiat de la culture						Voir en plus le système de protection (fossé, talus) selon conseils des DDASS
	2. Respect des règles d'épandage et de fertilisation						
	3. Traçabilité des semences et des plants						
	4. Propreté de l'eau d'irrigation (eau non contaminée)						Voir l'alimentation en eau (puits, source...) selon conseils des DDASS Fiche d'enregistrement des auto-contrôles eaux
	5. Elimination des déchets de production						
	6. Signalement de la présence de tout organisme nuisible susceptible d'affecter la sécurité alimentaire (fusariose, parasites...)						Fiche d'enregistrement des contrôles parasitologiques dont absence d'infestation par les limnées
Contrôle des pratiques d'hygiène de la récolte ou de la cueillette	1. Pratiques d'hygiène des conditions de récolte adaptées à la culture						
	2. Contenants des produits récoltés (matériaux et propreté)						
Contrôle des pratiques d'hygiène du stockage	Propreté des locaux de stockage des produits récoltés						
Contrôle des pratiques d'hygiène du conditionnement	1. Potabilité de l'eau utilisée pour le lavage des produits conditionnés						
	2. Adaptation des matériaux et propreté des emballages des produits conditionnés						
	3. Maîtrise de l'hygiène du conditionnement (méthode)						

THÈME	POINTS de contrôle	CONFORME CO	NON conforme NC	À VÉRIFIER ultérieurement	PAS observé PO	SANS objet SO	COMMENTAIRES contrôle documentaire
Contrôle de la maîtrise des retraits et rappels	Traçabilité des lots vendus						
Points généraux	1. Lutte contre les animaux nuisibles						
	2. Autres points...						

Date du rapport :

Signature de l'inspecteur :

Le rapport ne peut être reproduit, excepté dans sa totalité, sans l'accord de l'organisme d'inspection et l'établissement inspecté.

ANNEXE III

BILAN DES RAPPORTS D'INSPECTION DU CRESSON DE L'ANNÉE 2008

DRAF-SRPV de

N° D'IDENTIFICATION de l'inspection	NOMBRE de NC totales	NOMBRE de NC liées au système de protection	NOMBRE de NC liées à la qualité de l'eau	NOMBRE de NC liées à l'absence de contrôle parasitologique	PRÉLÈVEMENT(S) officiel(s) (eau, plante, autre,...)	EXPLOITATION jugée à risque
2008PHPN01						
2008PHPN02						
2008PHPN10						
Totaux						
NC = Non-conformité.						

Code d'identification des inspections : année – PH (pour « Paquet hygiène ») – Prénom – Nom de l'inspecteur – énième contrôle réalisé sur le cresson par l'inspecteur.

ANNEXE IV

Coordonnées des DRAF concernées par la cressiculture

DRAF Bourgogne :

Service régional de la protection des végétaux, 8, rue Jacques-Germain, BP 177, 21205 Beaune Cedex, tél. : 03-80-26-35-45 ; télécopieur : 03-80-22-63-85.

DRAF Centre :

Service régional de la protection des végétaux, 93, rue de Curembourg, 45404 Fleury-les-Aubrais Cedex, tél. : 02-38-22-11-11, télécopieur : 02-38-84-19-79.

DRAF Haute-Normandie :

Service régional de la protection des végétaux, avenue de Clairette, ZAC de l'Aulnay, 76250 Deville-lès-Rouen, tél. : 02-32-96-00, télécopieur : 02-32-96-19.

DRAF Ile-de-France :

Service régional de la protection des végétaux, 10, rue du Séminaire, 94516 Rungis Cedex, tél. : 01-41-73-48-00, télécopieur : 01-41-73-48-40.

DRAF Midi-Pyrénées :

Service régional de la protection des végétaux, cité administrative, bâtiment E, boulevard Armand-Duportal, 31074 Toulouse Cedex, tél. : 05-61-10-62-62, télécopieur : 05-61-10-62-72.

DRAF Nord - Pas-de-Calais :

Service régional de la protection des végétaux, ZAL du Grand-Mont, 81, rue B. Palissy, BP 47, 62750 Loos-en-Gohelle, tél. : 03-21-08-62-70, télécopieur : 03-21-43-97-72.

DRAF Pays de la Loire :

Service régional de la protection des végétaux, 10, rue Le Nôtre, 49044 Angers Cedex, tél. : 02-41-72-32-32, télécopieur : 02-41-36-00-35.

DRAF Picardie :

Service régional de la protection des végétaux, allée de la Croix-Rompue, 518, rue Saint-Fuscien, 80092 Amiens Cedex, tél. : 03-22-33-55-97, télécopieur : 03-22-33-55-96.

DRAF Poitou-Charentes :

Service régional de la protection des végétaux, 13, route de la Forêt, 86580 Biard, tél. : 05-49-62-98-25, télécopieur : 05-49-62-98-26.

ANNEXE V

Modèle de lettre

A l'attention des producteurs de cresson

Objet : contrôle officiel des cressonnières

L'article L. 251-18 du code rural indique que la compétence exclusive sur la production primaire a été donnée à la DGAL par l'ordonnance 2006-1224 du 5 octobre 2006. Or, les cressonnières sont des exploitations agricoles qui, faisant de la production primaire végétale, relèvent donc désormais de la compétence juridique exclusive de la DGAL et de ses services déconcentrés.

La réglementation européenne dite du « Paquet hygiène » [règlement (CE) n° 178/2002, règlement (CE) n° 853/2004 et règlement (CE) n° 853/2004 relatif aux contrôles) en vigueur depuis le 1^{er} janvier 2006 s'applique aux cressonnières. Les dispositions concernant notamment l'obligation de mettre sur le marché des denrées alimentaires sûres (1) d'assurer la traçabilité des produits (2) et de respecter des bonnes pratiques d'hygiène lors de la production primaire (3) L'article 143 du règlement sanitaire départemental sur lequel s'appuyaient les DDASS ne peut plus s'appliquer. Les mesures qui y sont décrites peuvent néanmoins aider partiellement l'exploitant à répondre à l'obligation de résultats qui lui est imposée par la nouvelle réglementation.

En conséquence, la nouvelle autorité compétente en matière de production de cresson est la DGAL et ses services de contrôle officiel : les services régionaux de la protection des végétaux (DRAF-SRPV).

Cette autorité ne délivrera pas de certificat sanitaire avant mise sur le marché du cresson.

Les producteurs, et eux seuls, sont responsables de la marchandise qu'ils mettront sur le marché.

Après une première visite éventuelle en 2008 effectuée ou non en commun avec les DDASS, les contrôles à partir de 2009 seront faits par les DRAF-SRPV uniquement, à n'importe quel moment de la culture, pour vérifier que toutes les mesures ont été prises par les producteurs pour produire un cresson sûr sur le plan de la sécurité sanitaire. Des prélèvements d'eau ou d'échantillons végétaux pourront être réalisés à des fins d'analyses.

Par ailleurs, les contrôles du cresson mis sur le marché continueront à être pratiqués par la DGCCRF ainsi que par le passé.

Le DRAF-SRPV de....

(1) Article 14 du règlement (CE) n° 178/2002.

(2) Article 19 du règlement (CE) n° 178/2002.

(3) Article 4 et partie A de l'annexe I du règlement (CE) n° 853/2004.