



Paquet Hygiène : Impact sur l'agriculture

Elu en charge du dossier : M. SAFFIN

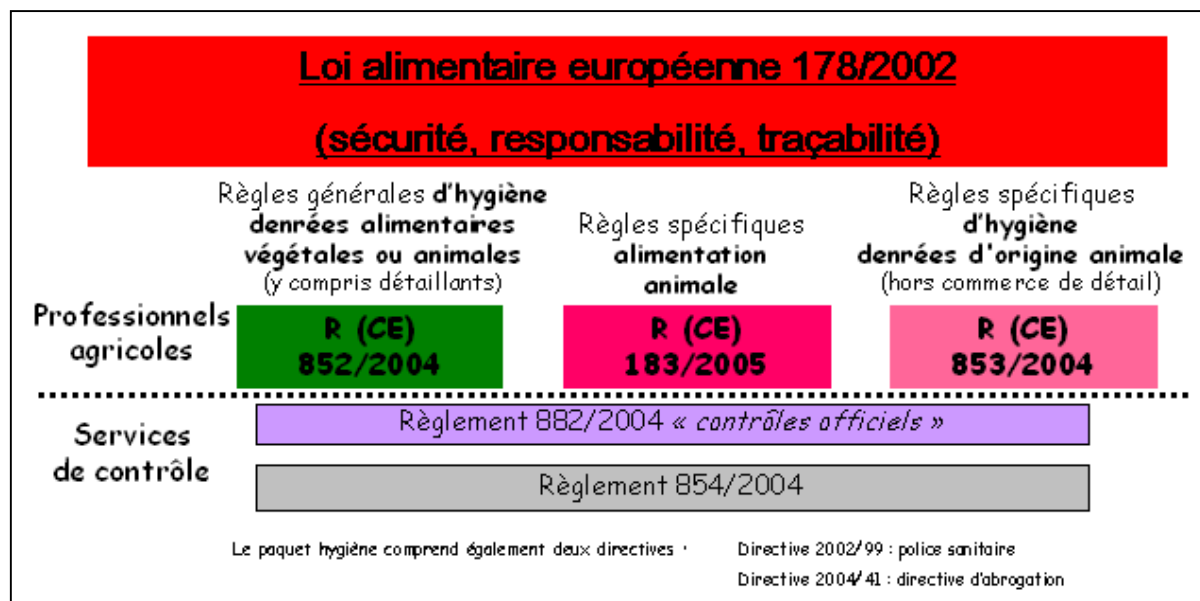
Conseiller en charge du dossier



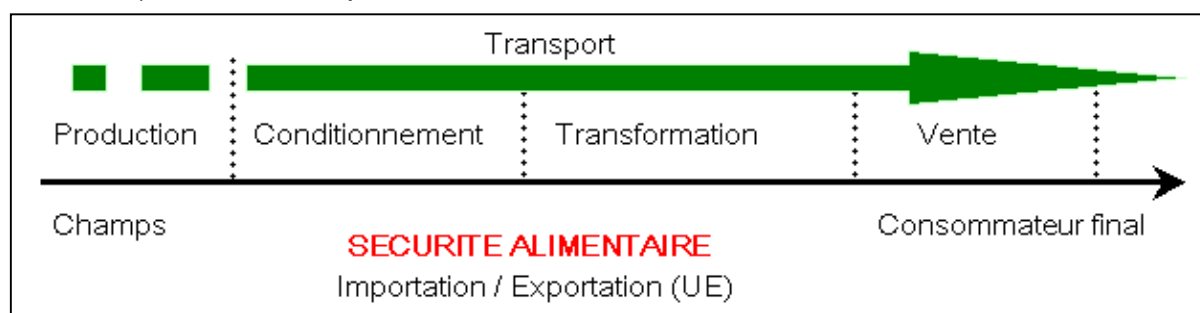
Emmanuele DAVIN GEIL
 Pôle qualité
 Conseillère Qualité
 Tél : 04.42.23.86.52
 e.geil@bouches-du-rhone.chambagri.fr

Le Paquet Hygiène

Le paquet hygiène est un regroupement de règlements **obligatoires depuis le 1^{er} Janvier 2006**.



Ces règlements s'appliquent à toutes les étapes de la production, à la transformation ou au conditionnement, à la distribution de denrées alimentaires (végétales ou animales) aux aliments pour animaux.



Quelques exemples d'applications :

La traçabilité des pratiques

L'exploitant est capable d'identifier ses fournisseurs et ses clients.

Il met également en place sur son exploitation :

- ✓ Un cahier de culture (choix des parcelles et du matériel, suivi des intrants, récolte...)
- ✓ Un suivi des réclamations (documentation écrite)
- ✓ Un suivi des rappels (documentation écrite)
- ✓ Un suivi des lots de production (n°, date, nom du produit, analyse de résidus si besoin...)

Une traçabilité complète tout au long de la chaîne de production est **obligatoire depuis le 2005**.

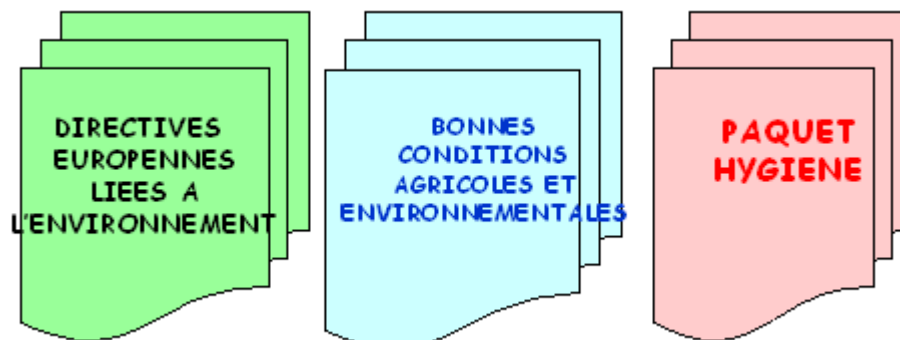
Dispositions générales d'hygiène

Application d'une analyse des risques de type HACCP sur :

- ✓ Les locaux (conditionnement, stockage, transformation...)
- ✓ Les équipements (calibreuses, tapis roulants...)
- ✓ Les denrées
- ✓ Le personnel (formation, hygiène ...)
- ✓ Le transport (contamination, manutention...)

Le paquet hygiène et la conditionnalité

La conditionnalité de la PAC est divisée en trois parties dont le paquet hygiène.



Toutes les exploitations qui sont aujourd'hui concernées par les aides PAC doivent respecter le paquet hygiène et mettre en place la traçabilité.

Pour tous renseignements sur la conditionnalité vous pouvez contacter Madame FENEON au 04.42.23.86.53.

Prochain numéro : « Le Plan Rhône »