



<p><b>Direction générale de l'alimentation</b> <b>Sous-direction de la santé et de protection animales</b> <b>Bureau des Intrants et de la Santé Publique en</b> <b>Elevage</b> <b>251 rue de Vaugirard</b> <b>75 732 PARIS CEDEX 15</b> <b>0149554955</b></p>	<p><b>Note de service</b> <b>DGAL/SDSPA/2014-198</b> <b>06/03/2014</b></p>
--	--

**Date de mise en application :** 03/04/2014

**Diffusion :** Tout public

**Cette instruction abroge :**

DGAL/SDSPA/N2008-8296

**Cette instruction ne modifie aucune instruction.**

**Nombre d'annexes :** 2

**Objet :** Alimentation animale. Publication de la grille et du vade-mecum relatifs aux fabricants d'aliments à la ferme pour les besoins exclusifs de leur élevage.

<b>Destinataires d'exécution</b>
DDPP/DDCSPP DDAF DRAAF

**Résumé :** L'inspection d'un fabricant à la ferme d'aliments pour animaux doit permettre d'évaluer les mesures mises en place par l'éleveur pour répondre à la réglementation applicable en alimentation animale. Après un rappel réglementaire sur les obligations des fabricants à la ferme, cette note présente la grille et le vade-mecum à utiliser en inspection.

**Textes de référence :** Règlement (CE) N° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 modifié, 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° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 modifié, 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

Règlement (CE) N° 1831/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 janvier 2003 modifié, établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux

Arrêté du 28 février 2000 modifié relatif à l'agrément et à l'enregistrement de certains établissements et intermédiaires dans le secteur de l'alimentation animale

Arrêté du 23 avril 2007 modifié, relatif aux agréments et autorisation des établissements du secteur de l'alimentation animale et modifiant notamment l'arrêté du 28 février 2000 modifié relatif à l'agrément et à l'enregistrement de certains établissements et intermédiaires dans le secteur de l'alimentation animale

Note de service DGAL/SDSPA/N2003-8013 du 22 janvier 2003 relative à l'agrément et enregistrement dans le secteur de l'alimentation animale : coexistence de fabrications d'aliments standard, médicamenteux et supplémenté en additif.

Plan qualité national PQN10-3 : méthodes et rapports d'inspection

Registre communautaire des additifs autorisés au titre du règlement (CE) n°1831/2003 : [http://ec.europa.eu/food/food/animalnutrition/feedadditives/comm\\_register\\_feed\\_additives\\_1831-03.pdf](http://ec.europa.eu/food/food/animalnutrition/feedadditives/comm_register_feed_additives_1831-03.pdf).

## I - Introduction

Plusieurs possibilités s'offrent aux éleveurs d'animaux de rente en ce qui concerne l'approvisionnement et la distribution des aliments pour animaux. Les aliments pour animaux utilisés peuvent provenir de leur exploitation, d'autres exploitations, d'usines d'aliments composés, de distributeurs d'aliments ou bien encore d'usines agroalimentaires.

Les aliments pour animaux produits « à la ferme » sont le plus souvent des produits agricoles comme des fourrages ou des céréales. Dans ce cas, des aliments complémentaires industriels sont achetés pour compléter la ration des animaux, et leur fournir ainsi une alimentation équilibrée. Il est à noter que la plupart des éleveurs réalisent le plus souvent un simple broyage puis un mélange de matières premières (elles sont en majorité produites sur leur exploitation) avec des tourteaux (achetés) et des aliments complémentaires de type « minéraux » (achetés).

Néanmoins, certains éleveurs font le choix de fabriquer leurs aliments pour animaux directement sur leur exploitation en utilisant eux-mêmes des additifs purs ou des prémélanges d'additifs. Ils sont alors couramment appelés des **FAFeurs** (du terme « Fabrication d'Aliments à la Ferme »). Toute fabrication d'aliments pour animaux avec des additifs autorisés au titre du règlement (CE) n°1831/2003 (cf. registre européen des additifs) passe par un stade de mélange, ce qui nécessite un matériel particulier. Ne peut être considéré comme un "mélange homogène" que l'opération qui aura été validée par des tests d'homogénéité régulièrement pratiqués.

La « machine à soupe » en élevage porcin doit ainsi être considérée comme un équipement de mélange effectuant une fabrication d'aliments pour animaux. Par contre, la simple distribution simultanée « en couches superposées » n'est pas considérée comme une fabrication d'aliments pour animaux.

Attention : un éleveur qui commercialise ou cède au moins une partie de sa fabrication (même sans ajout d'additifs) doit être considéré comme un « **industriel** » et non comme FAFeur. C'est ainsi que les ateliers de fabrication d'aliments pour animaux mutualisés, par exemple au sein de CUMA, ne peuvent être assimilés à de la FAF.

## II - Définitions

Le règlement (UE) n° 183/2005 définit le fabricant à la ferme (FAFeur) comme un éleveur utilisant des additifs ou des prémélanges pour fabriquer des aliments composés pour ses propres animaux.

A ce titre, l'exploitant doit respecter les prescriptions de l'annexe II de ce règlement.

Un éleveur qui utilise des aliments complémentaires pour préparer les aliments dans son exploitation, même s'il possède une mélangeuse, est un producteur primaire qui doit respecter les annexes I et III (s'il détient des animaux producteurs de denrées) de ce règlement.

En fonction des additifs ou pré-mélanges utilisés, le fabricant à la ferme peut être :

- agréé au titre de l'arrêté du 23/04/07 ;
- enregistré au titre de l'arrêté du 28/02/00 ;
- enregistré « SIRET »

Un tableau récapitulatif est présenté en annexe I. Pour la classification des additifs, vous trouverez le registre européen des additifs sur le site mentionné dans les références.

La présente note ne traite pas de la préparation à la ferme d'aliments médicamenteux, prévue dans une grille spécifique relevant du SPR12 (pharmacie vétérinaire), ni de l'utilisation éventuelle de sous-produits animaux ou produits dérivés.

Si certains items font référence à l'aliment médicamenteux, c'est en raison de la gestion du risque de contamination croisée.

### III - Présentation de la grille et du vade-mecum

#### A - Historique

Depuis le 1er janvier 2006, l'article 5 point 2 du règlement (CE) n°183/2005 susvisé impose aux éleveurs fabriquant des aliments pour animaux à la ferme pour les besoins exclusifs de leurs propres animaux (FAFeurs), et utilisant des additifs purs ou des prémélanges d'additifs, de mettre en œuvre les exigences de l'annexe II du dit règlement. Les objectifs de résultats de cette annexe s'appliquent de façon identique aux industriels de la nutrition animale.

On peut concevoir néanmoins que les moyens de les atteindre et/ou de les vérifier soient différents en application du principe de flexibilité pour les petites structures (cf. considérant n°15 du dit règlement). En effet, l'article 6 du dit règlement impose également aux FAFeurs de mettre en place un système HACCP qui va engendrer un nombre important d'enregistrements documentaires.

Ces exigences ont été nouvelles pour la grande majorité des FAFeurs, et la mise en œuvre de l'annexe II, et en corollaire de l'HACCP, est plus difficile à appliquer en élevage comparativement aux outils industriels.

Les raisons en sont nombreuses :

- le chef d'exploitation est le plus souvent seul. Il est à la fois le directeur, le responsable de la production et le responsable qualité de l'activité de fabrication ;
- la mise en œuvre de l'HACCP n'est pas obligatoire pour les autres activités présentes dans un élevage : production primaire animale ou végétale et leurs activités connexes (transport de céréales vers le collecteur..) ;
- la difficulté d'avoir une approche analytique et objective, car ce sont leurs propres animaux qu'ils nourrissent avec le produit de leurs propres outils de fabrication ;
- la mise en œuvre de l'HACCP demande des mesures de contrôles en terme d'analyses des aliments pour animaux, ce qui est nouveau ;
- les guides de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) en élevage ne traitent pas toujours des activités de FAF. C'est le cas du guide des « élevages de ruminants », où les activités de FAF n'ont pas été considérées comme majoritaires par la filière (au contraire de la filière porcine).

Pour répondre à cette spécificité une grille et un vade-mecum ont été élaborés par un groupe d'expert de l'alimentation animale et présentés aux professionnels.

## B - La grille d'inspection

La grille d'inspection est bâtie sur le modèle de la grille existante « *fabrication de prémélanges et d'aliments composés pour animaux* ». Des simplifications mais aussi des précisions ont été apportées aux items.

Les items créés concernent les points suivants :

- réception en sac (chapitre A) : ce point est absent de la grille générale, mais représente une part importante dans la réception des matières utilisées en FAF
- gestion des déchets (chapitre E) :
- présence du dossier (chapitre G) : ce point fait souvent défaut dans les FAF

Plusieurs intitulés d'items ont été modifiés pour être adaptés à une FAF, par exemple :

- intitulés de plusieurs items où le terme « usine » a été remplacé par « fabrique » ;
- modification du « chargement de produits finis » en « distribution », qui correspond plus à l'activité exercée en ferme ;
- le terme « organigramme » a été remplacé par « responsable de fabrication », étant donné le peu de personnel rencontré dans un élevage ;

Enfin, certains items de la grille générale ont été supprimés, du fait de leur absence en FAF. Il s'agit par exemple :

- de tout ce qui concerne le conditionnement et la préparation des commandes ;
- des éléments relatifs aux retours de produits ;
- des éléments relatifs à la documentation qualité

La grille est présentée en annexe II.

## C - Le vade-mecum

Comme indiqué au point I, les FAFeurs relèvent de l'annexe II du règlement (CE) n° 183/2005.

A ce titre, ils doivent, comme tout fabricant d'aliments pour animaux, respecter des prescriptions qui concernent à la fois les locaux et équipements, mais aussi le personnel et les matières, que ce soit dans le fonctionnement ou la gestion documentaire de l'activité.

Ils relèvent également de l'annexe III, mais ce point n'a pas été traité dans le vade-mecum relatif à la fabrication d'aliments. En effet, qu'il soit ou non FAFeur, un éleveur doit respecter cette annexe.

Le vade-mecum apporte une flexibilité vis-à-vis de certaines exigences, comme le prévoit la réglementation européenne.

C'est le cas pour l'HACCP qui en ferme se limite souvent à l'analyse des dangers, les bonnes pratiques permettant de maîtriser les dangers pris en compte.

Des précisions sont apportées dans les avis d'experts, concernant les particularités rencontrées en élevage (par exemple, le chien de l'élevage n'est considéré comme nuisible que dans la fabrique d'aliments, l'accès réservé ne s'applique qu'à la fabrique,...).

Certains points sont incontournables, comme certains enregistrements (points

zéro, nettoyage des silos,...), qui doivent être présents quelle que soit la taille de la FAF.

Le terme « procédures » est régulièrement employé dans le vade-mecum. Ce terme s'entend comme toute modalité écrite et non pas au sens de l'assurance qualité.

Il convient de noter qu'il existe des guides de bonnes pratiques pour les élevages de bovins et de porcins, qui peuvent être utilement consultés, mais qui ne traitent en général pas de la FAF. Ils concernent plutôt les producteurs primaires. Ils seront prochainement disponibles sur le site intranet du MAAF.

## IV - Application

Les inspections chez les fabricants à la ferme ne sont pas encore intégrées dans le PNI.

Cependant, il est souhaitable que des inspections soient menées dans les exploitations agricoles, afin de vérifier le respect des prescriptions réglementaires. La fréquence d'inspection peut être allégée pour aller au delà des 4 ans fixés dans le PNI pour les établissements de la filière.

La grille et le vade-mecum sont disponibles dans SIGAL. Conformément au plan qualité national, l'utilisation de la grille est obligatoire au plus tard 15 jours après sa mise à disposition sur l'intranet du MAAF.

-----

Je vous saurais gré de me faire connaître les difficultés que vous seriez amenés à rencontrer dans l'application de la présente note de service.

Le Directeur Général de l'Alimentation

Patrick DEHAUMONT

# Annexe I

## Champ d'application des obligations d'autorisations imposées par la réglementation nationale et communautaire pour les fabricants à la ferme d'aliments pour animaux

<p><b>Catégorie d'additifs ou de prémélanges utilisés</b></p> <p><b>opérateurs</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Coccidiostatiques</u></li> <li>• <u>Histomonostatiques</u></li> <li>• <u>Additifs facteurs de croissance</u></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Additifs technologiques pour lesquels une teneur maximale est fixée dans l'aliment:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>- antioxydants</li> </ul> </li> <li>• <u>Additifs sensoriels :</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>- caroténoïdes et xanthophylles</li> </ul> </li> <li>• <u>Additifs nutritionnels :</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vitamines</li> <li>- oligo-éléments</li> </ul> </li> <li>• <u>Additifs zootechniques :</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>- enzymes</li> <li>- micro-organismes</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Autres additifs sauf additifs d'ensilage</u></li> </ul>	<p><u>Additifs d'ensilage et/ou aliments complémentaires</u></p>
<p><b>Fabrication à la ferme d'aliments composés pour les besoins exclusifs de l'élevage</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>A</b> annexe II</p>	<p style="text-align: center;"><b>E 28/02/2000</b> annexe II</p>	<p style="text-align: center;"><b>E</b> annexe II</p>	<p style="text-align: center;"><b>E</b> annexe I</p>

Légende :

A: agrément au titre de l'AM 23/04/2007 ;

E 28/02/2000 : enregistrement au titre de l'AM 28/02/2000 ;

E : enregistrement (avis au JORF du 12/01/2006 : n° SIRET)

## **Annexe II**

### **Grille d'inspection FAF**

***Grille: Fabrication à la ferme des aliments composés Version : 1***

Code	Libellé	Résultat
<b>A</b>	<b>Locaux et abords</b>	<b>Notation</b>
A08	Aspect général de l'usine	Notation
A0801	Abords extérieurs	Notation
A0802	Propreté de la fabrique	Notation
A0803	Maîtrise de l'intrusion de nuisibles	Notation
A0804	Accès restreint aux personnes autorisées	Notation
A10	Réception	Notation
A1003	Réception pneumatique	Notation
A1004	Fosse(s)	Notation
A1005	Zones de réception	Notation
A11	Zones de stockage	Notation
A1101	Conditions de stockage	Notation
A1102	Stockage des produits sensibles	Notation
A12	Zones de production	Notation
A1201	Zone de pesée et de production	Notation
<b>B</b>	<b>Equipements</b>	<b>Notation</b>
B06	Moyens en matériel	Notation
B0601	Equipements satisfaisants pour l'activité	Notation
B0602	Appareils de mesure adaptés et étalonnés	Notation
B07	Conception du matériel	Notation
B0702	Verse en sac	Notation
B0703	Conception et utilisation de la mélangeuse	Notation
B0704	Circuit d'incorporation des matières dans la mélangeuse	Notation
B0705	Conception et utilisation de la presse	Notation
B0706	Conception et utilisation du refroidisseur	Notation
B0707	Conception et utilisation du tamiseur	Notation
B0710	Distribution des produits finis	Notation
B0711	Concordance synoptique-circuit	Notation
B08	Entretien et nettoyage	Notation
B0802	Procédure écrite de nettoyage du matériel	Notation
B0803	Procédure de vérification- entretien des installations et des équipements	Notation
<b>C</b>	<b>Personnel</b>	<b>Notation</b>
C01	Hygiène générale	Notation
C0101	Respect des procédures générales d'hygiène	Notation
C04	Postes-clés	Notation
C0402	Fiches de fonction	Notation
C0404	Responsable de fabrication	Notation
<b>D</b>	<b>Matières</b>	<b>Notation</b>
D01	Matières entrantes	Notation
D0104	Respect de l'obligation de filière	Notation
D0105	Enregistrement à réception	Notation
D0106	Contrôle à réception	Notation
D0107	Gestion des stocks	Notation
D0108	Suivi des produits entrant dans la fabrication	Notation
D0109	Approvisionnement en eau	Notation
D06	Produits non conformes	Notation
D0601	Identification spécifique et stockage séparé produits non conformes / à recycler	Notation
<b>E</b>	<b>Fonctionnement</b>	<b>Notation</b>
E05	Surveillance des CCP et actions correctives	Notation
E0501	Application des principes HACCP	Notation
E07	Gestion des déchets	Notation
E21	Opérations de production	Notation
E2103	Conditions de réalisation des opérations de fabrication	Notation
E2106	Gestion des anomalies de production	Notation
E22	Maîtrise des procédés de fabrication	Notation
E2202	Test d'homogénéité : programmation, réalisation	Notation
E2203	Règles de recyclage définies	Notation
E23	Maîtrise des contaminations croisées	Notation
E2303	Définition des incompatibilités et gestion des successions de fabrication	Notation
E2305	Protection des produits	Notation
E2306	Test de contaminations croisées : programmation, réalisation	Notation



*Grille: Fabrication à la ferme des aliments composés Version : 1*

Code	Libellé	Résultat
------	---------	----------

***Grille: Fabrication à la ferme des aliments composés Version : 1***

Code	Libellé	Résultat
<b>F</b>	<b>Agréments autorisations</b>	<b>Notation</b>
F01	Conformité des activités	Notation
F0102	Activités en relation avec les aliments composés	Conformité
<b>G</b>	<b>Éléments documentaires dont PMS</b>	<b>Notation</b>
G16	Documents réglementaires	Notation
G1601	Registre des fabrications d'aliments	Conformité
G1604	Conservation des documents	Conformité
G1606	Dossier d'agrément ou d'enregistrement	Conformité
G18	Tests de traçabilité	Notation
G1803	Test de traçabilité	Notation
<b>H</b>	<b>Plan HACCP</b>	<b>Notation</b>
H01	Analyse des dangers	Notation
H02	Détermination des points critiques pour la maîtrise	Notation
H03	Limites critiques pour les CCP	Notation
H04	Système de surveillance des CCP	Notation
H05	Actions correctives	Notation
H06	Vérification du plan de maîtrise sanitaire	Notation
H07	Système de documentation et d'enregistrement associé au PMS	Notation
<b>J</b>	<b>Contrôle de la Qualité</b>	<b>Notation</b>
J05	Laboratoire de contrôle de la qualité	Notation
J0501	Laboratoire adapté	Notation
J06	Plan de contrôle	Notation
J0601	Contrôle de la qualité des aliments produits	Notation
J0603	Résultats du test d'homogénéité	Notation
J0604	Résultats du test de contaminations croisées	Notation
J10	Procédure d'échantillonnage et échantillothèque	Notation
J1001	Echantillonnage de chaque lot	Notation
J1002	Echantillothèque	Notation