Ordre de méthode

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE
L'ALIMENTATION

Direction générale de l'alimentation **Service de la gouvernance et de l'international dans les domaines sanitaire et alimentaire** **Sous-direction des affaires sanitaires européennes et internationales** **Bureau Export Pays Tiers** **251 rue de Vaugirard** **75 732 PARIS CEDEX 15** **0149554955**	**Instruction technique** **DGAL/SDASEI/2020-419** **03/07/2020**

Date de mise en application : Immédiate
Diffusion : Tout public

Cette instruction abroge :
DGAL/SDSSA/SDASEI/N2009-8109 du 25/03/2009 : Conditions de production des fromages exportés vers les États-Unis.
DGAL/SDSSA/SDASEI/N2009-8133 du 06/05/2009 : Modification de la note de service DGAL/SA/SDSSA/SCAS/SDASEI/N2009-8109 - Conditions de production des fromages exportés vers les États-Unis.
DGAL/SDSSA/SDASEI/N2012-8149 du 11/07/2012 : Modification de la note de service DGAL/SA/SDSSA/SCAS/SDASEI/N2009-8109 du 25 mars 2009 relative aux conditions de production des fromages exportés vers les Etats-Unis.
Cette instruction ne modifie aucune instruction.
Nombre d'annexes : 1

Objet : Conditions de production des fromages exportés vers les Etats-Unis.

Destinataires d'exécution
DRAAF DAAF DDT(M) DD(CS)PP

Résumé : La présente instruction détaille les exigences spécifiques pour l'export de fromages vers les Etats-Unis. Ces dispositions viennent en complément des exigences générales prévues par l'instruction DGAL/SDASEI/2014-393 du 20 mai 2014.

Textes de référence : Code of Federal Regulations (21 CFR 117, 21 CFR 133, 21 CFR 1240.61);
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, 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 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;
Règlement (CE) n° 853/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ;
Règlement (UE) n°2017/625 du Parlement européen et du Conseil du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire et de la législation relative aux aliments pour animaux ainsi que des règles relatives à la santé et au bien-être des animaux, à la santé des végétaux et aux produits phytopharmaceutiques;
Règlement (CE) n° 882/2004 du Parlement européen 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 ;
Arrêté ministériel du 8 juin 2006 modifié relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale ;
Note de service DGAL/SDASEI/2014-393 du 20 mai 2014 : Conditions d’agrément des établissements à l’exportation vers certains pays tiers de viandes fraîches, de produits à base de viande d’animaux de boucherie et de volailles, de produits laitiers et de produits de la pêche et des conditions d’élaboration des listes d’établissements agréés pour exporter vers ces pays tiers.

Les incontournables :

- L'agrément spécifique est requis dans les cas suivants :

↘ exportation de fromages au lait pasteurisé dont la teneur en eau du fromage dégraissé (TEFD) est > 67%,

↘ exportation de fromages au lait pasteurisé que la FDA considère en toute circonstance comme des fromages à pâte molle, quelles que soient leurs conditions de production et leurs caractéristiques finales. La liste de ces fromages est disponible sur le site de l'*Import Alert 12-03,* sous le paragraphe *« Guidance ».*

Les conditions spécifiques d'agrément prévoient des contrôles officiels sur les produits, tous les 3 mois, portant sur la recherche de *Listeria monocytogenes* et d'autres critères microbiologiques fixés par les autorités sanitaires américaines, ainsi que sur l'activité de la phosphatase alcaline.

PLAN

I – RECONNAISSANCE DU SYSTÈME D'INSPECTION FRANÇAIS PAR LES AUTORITÉS AMÉRICAINES.....2

II – PRODUITS EXPORTABLES.....2

III – AGRÉMENT DES ÉTABLISSEMENTS POUR L'EXPORTATION DE FROMAGES AU LAIT PASTEURISÉ CONSIDÉRÉS « À PÂTE MOLLE ».....3

Introduction

Les dispositions générales relatives à l'instruction des demandes d'agrément spécifique pour l'export vers les pays tiers et aux modalités d'octroi et de retrait de ces agréments sont présentées dans la note de service DGAL/SDASEI/N2014-393 du 20 mai 2014.

En complément, cette note précise les dispositions particulières pour l'exportation de fromages vers les États-Unis.
Il s'agit des fromages élaborés à partir de lait de vache, chèvre ou brebis (ou mélange de ces espèces).

I – Reconnaissance du système d'inspection français par les autorités américaines

I.1 Type de relation avec les Etats-Unis

L'autorité sanitaire américaine en charge du contrôle des importations de fromages est la FDA (*Food and Drug Administration*), sous tutelle du ministère fédéral de la santé.

La découverte de la contamination fréquente par *Listeria monocytogenes* de certains fromages à pâte molle français a conduit la FDA, en 1987, **à interdire l'importation des fromages à pâte molle au lait non pasteurisé** et à encadrer strictement celle des fromages à pâte molle au lait pasteurisé (Cf. II pour plus de précision sur les fromages considérés à pâte molle dans le cadre de la présente note de service). Pour autant d'autres fromages au lait non pasteurisé mais non à pâte molle sont autorisés à l'export (cf II).

L'instruction américaine encadrant l'importation des fromages à pâte molle au lait pasteurisé en provenance de France est l'*Import Alert 12-03* (http://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_7.html). Celle-ci établit une liste positive d'établissements français agréés pour l'exportation des fromages à pâte molle au lait pasteurisé aux Etats-Unis (*Green list* de *l'Import Alert 12-03*), ainsi qu'une liste de fromages considérés en toute circonstances par la FDA comme étant des fromages à pâte molle (Cf paragraphe *« Guidance »* de *l'Import Alert 12-03).*

La FDA collabore avec la DGAL, dans un cadre bilatéral, pour la mise à jour de ces deux listes.

I.2 Portée de la reconnaissance du système d'inspection

Sans reconnaître formellement le système d'inspection français, la FDA s'appuie sur l'action des services vétérinaires français (agrément des établissements et certification des expéditions) dans le cadre particulier de l'exportation des fromages à pâte molle.

II – Produits exportables

Type de fromage (y compris les fromages frais)	Taux d'humidité dans la matière dégraissé (TEFD)	Durée d'affinage	Fromage listé au Paragraphe *« Guidance » de l'Import Alert 12-03*	Exportation vers les Etats-Unis possible
Fromage au lait pasteurisé	TEFD < ou = 67%		NON	OUI
			OUI	OUI avec agrément
	TEFD > 67%			OUI avec agrément
Fromage au lait non pasteurisé (lait cru, thermisé ou microfiltré)	TEFD < ou = 67%	Affinage > ou = à 60 jours	NON	OUI
			OUI	NON
		Affinage < 60 jours		NON
	TEFD > 67%			NON

Remarques importantes :

1- Mesure de l'humidité des fromages :

Le paramètre reconnu au niveau international pour mesurer le taux d'humidité des fromages est la teneur en eau sur fromage dégraissé (TEFD). Selon le *Codex alimentarius*, les fromages dont la TEFD est > 67% sont considérés comme des fromages à pâte molle. C'est donc le critère retenu par les autorités françaises dans le cadre des exportations de fromages aux Etats-Unis.

Il sera utile de signaler aux exportateurs que la définition réglementaire des fromages à pâte molle retenue par la FDA repose sur le calcul de la teneur en eau sur poids total (TEPT) et retient le seuil suivant : TEPT > 50%. Pour les fromages au lait non pasteurisé, il est donc recommandé aux exportateurs d'expédier aux Etats-Unis des fromages dont la TEPT est < ou = 50%.

$$TEFD = \frac{\text{Poids de l'eau}}{\text{Poids total – poids matière grasse}} \qquad TEPT = \frac{\text{Poids de l'eau}}{\text{Poids total}}$$

2- Respect des conditions normales de production :

Le prolongement de l'affinage au-delà des conditions habituelles de commercialisation sur le marché français, en vue de parvenir à respecter les présentes exigences de TEFD et de durée d'affinage, ne permet pas de rendre éligibles à l'exportation vers le marché américain des fromages français au lait non pasteurisé, normalement interdits.

3- DLC/DDM :

La FDA n'impose rien en matière de DLC/DDM, et n'interdit rien non plus, dès lors que les dates indiquées sont sincères et ne portent pas à confusion. Il est ainsi possible pour un exploitant de ne pas faire figurer de DLC/DDM sur les produits destinés à l'exportation vers les États-Unis. S'il fait ce choix, il devra être capable de démontrer que les produits laitiers destinés au marché américain ne peuvent pas se retrouver sur le marché national ou communautaire.

4- Etiquetage :

Pour tous les fromages au lait pasteurisé, lorsque l'étiquetage ne l'indique pas déjà, vous recommanderez aux exportateurs – suivant la demande de la FDA – d'apposer une étiquette « *pasteurized milk*[1] » sur chaque fromage expédié. Pour ce qui concerne les autres dispositions particulières en matière d'étiquetage, il appartient à l'exportateur de s'enquérir des conditions requises en consultant prioritairement son importateur ou son agent US~~, sinon le service réglementaire d'UBIFRANCE~~.

III – Agrément des établissements pour l'exportation de fromages au lait pasteurisé considérés "à pâte molle"

L'agrément spécifique pour l'exportation des fromages au lait pasteurisé est requis dans les cas suivants :

- fromages affinés ou frais dont la TEFD est > 67 %
- fromages que la FDA considère en toute circonstance comme des fromages à pâte molle, quelles que soient leurs conditions de production et leurs caractéristiques finales (mesure du taux d'humidité et durée d'affinage). La liste de ces fromages est disponible sur le site de l'*Import Alert 12-03, paragraphe « Guidance »*[2].

L'agrément spécifique « USA » est exigé pour le dernier établissement **~~transformant~~ manipulant** le fromage avant son expédition vers les Etats-Unis (selon les cas, le producteur, l'affineur ou l'atelier de découpe-conditionnement) ; les établissements n'intervenant que dans une phase initiale de la production ou ne procédant qu'à l'entreposage avant l'expédition sont hors champ de l'agrément spécifique « USA ».

III. 1 Exigences particulières des autorités sanitaires du pays tiers

1 « au lait pasteurisé »
2 https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_7.html

Le référentiel réglementaire applicable à la fabrication des produits exportés est disponible sur EXP@DON, sous la rubrique « conditions sanitaires et phytosanitaires pour exportations pays tiers » dans les onglets relatifs aux couples Etats-Unis / lait et produits laitiers.

Depuis l'entrée en vigueur de la loi de modernisation de la sécurité sanitaire des aliments (FSMA) et du **règlement d'application sur les contrôles préventifs dans l'alimentation humaine**, les entreprises agroalimentaires doivent mettre en place un plan de maîtrise sanitaire (*food safety plan*), revu tous les trois ans minimum, basé sur une analyse de risques. Sur ce point, la réglementation communautaire est globalement équivalente aux exigences de la FDA, mais la présentation diffère et demande à être adaptée. Ce plan pouvant être demandé par l'importateur américain (dans le cadre de son programme de vérification du fournisseur étranger) et passé en revue par un inspecteur de la FDA lors des audits en France, il peut être utile que l'entreprise dispose de documents en anglais.

III.1.1 Analyses officielles – critères microbiologiques

Le contrôle des établissements autorisés à exporter vers les Etats-Unis des fromages au lait pasteurisé, considérés « à pâte molle » dans le cadre des exportations vers ce pays, nécessite un suivi renforcé et des contrôles officiels réguliers durant les périodes d'exportation vers les Etats-Unis, comprenant la réalisation d'un prélèvement d'échantillons composé de 5 unités qui sera transmis à un laboratoire agréé en vue de s'assurer du respect des normes suivantes (critères de type « sécurité ») :

	n	c	Limite
Listeria monocytogenes	5	0	Absence dans 25 g
Salmonelles	5	0	Absence dans 25 g
E. coli	5	2	m=10 ufc/g, M=100 ufc/g
E. coli O157:H7	5	0	Absence dans 25 g
Staphylocoque à coagulase positive	5	2	Fromages affinés : m=100 ufc/g, M=1000 ufc/g Fromages frais : m=10 ufc/g, M=100 ufc/g
Test de la phosphatase (*)	1		Réaction négative

(*) La recherche de la phosphatase peut être réalisée soit sur les échantillons de fromages collectés trimestriellement, soit sur un échantillon de lait pasteurisé destiné à la production des fromages collecté au même moment. Si cette recherche est effectuée sur un échantillon de lait pasteurisé, la méthode de référence est la norme ISO 11816-1 (cf Règlement UE 2074/2005). L'activité phosphatasique est négative lorsque le résultat est < 350 mU/l pour le lait de vache. Pour ce qui concerne la recherche sur les fromages, il convient de privilégier l'utilisation de la méthode colorimétrique décrite dans l'A.M. du 05/02/1980 - JO du 10/04/1980 (la FDA se base aussi sur une méthode de type colorimétrique). Les laboratoires n'ont pas d'agrément pour cette analyse. Pour le lait de vache, le résultat est négatif si < 4 µg de phénol/g et considéré comme acceptable jusqu'à 12 µg de phénol/g.

Pour les laits et fromages caprins et ovins, il n'existe aucune valeur de référence pour les deux méthodes qui permettent de conclure à l'absence de phosphatase. Les analyses sur ces types de produits peuvent être interprétées sur la base des critères pour le lait de vache. S'ils sont dépassés, la vérification de l'effectivité du traitement thermique sur le lait matière première se fera par examen de la courbe de l'enregistrement de la pasteurisation et si aucune anomalie n'est constatée, cela permettra de valider le test de la phosphatase.

Si l'établissement exporte plusieurs types de fromages au lait pasteurisé à pâte molle vers les Etats-Unis (croûte fleurie, ~~pâtes persillées~~, croûte lavée, pâtes molles bleues), il n'est pas nécessaire de prélever chaque type de fromage à chaque contrôle officiel. Un roulement des types de fromages visés par les contrôles officiels successifs peut être accepté.

Les prélèvements pour être représentatifs doivent être réalisés en fin d'affinage avant l'emballage.

Une analyse officielle doit être réalisée au moins tous les trois mois. Il convient d'intégrer cette exigence dans la définition et la programmation de vos inspections. Dans ce cadre, il n'est pas attendu à chacune des visites trimestrielles une inspection globale de l'établissement car celle ci est réalisée selon la fréquence définie par l'analyse de risques de la programmation. Ces inspections trimestrielles sont néanmoins à enregistrer dans le logiciel Résytal ; une grille d'inspection est saisie sous le contexte « demande d'approbation », puis mode de sélection « Orienté » et les commentaires peuvent se limiter à l'item C06 dans lequel les commémoratifs du prélèvement effectué sont renseignés.

En matière de prise en charge financière de ces analyses, il convient de retenir le principe suivant : les analyses officielles entrant dans le cadre d'une qualification à l'exportation sont à la charge des professionnels.

La date et les résultats du dernier prélèvement officiel à l'usine sont à reporter sur le certificat de salubrité. Ils peuvent également être demandés par une autre DD(CS)PP en vue de lui permettre d'établir le certificat de salubrité lorsque les fromages sont expédiés aux Etats-Unis à partir d'un autre département que celui où est implanté le site de production agréé (cf annexe I).

III.1.2 Pasteurisation

Les exigences concernant les barèmes de pasteurisation sont les suivantes (ou tout autre couple temps/température reconnu comme équivalent) :

Température	Temps
145°F / 63°C (1)	30 min
161°F / 72°C (1)	15 s
191°F / 89°C	1 s
204°F / 96°C	0,05 s
212°F / 100°C	0,01 s

(1) Si la teneur en matière grasse est supérieure à 10 %, la température doit être augmentée de 5°F / 3°C.

La FDA est particulièrement attentive à l'efficacité du traitement thermique appliqué, en particulier au positionnement de la sonde de température du lait et à l'implantation et au fonctionnement des vannes permettant le recyclage du lait qui n'a pas atteint la température requise.

Des documents utiles sur les schémas fonctionnels des différents types de pasteurisateurs reconnus conformes par la FDA sont disponibles sur EXP@DON, sous la rubrique « conditions sanitaires et phytosanitaires pour exportations pays tiers » dans l'onglet relatif au couple : Etats-Unis / produits à base de lait.

Il convient d'insister auprès des professionnels sur l'importance de la **vérification périodique de la conception et du fonctionnement approprié du matériel de pasteurisation du lait**. Des non-conformités récurrentes sur ce point sont en effet relevées par les experts américains lors des audits qu'ils réalisent dans les entreprises françaises. A ce titre, la présence d'un opérateur de l'entreprise (pilote de l'atelier ou agent ou prestataire externe en charge de la maintenance) ayant une connaissance approfondie du matériel est très importante. Toute la documentation relative à l'installation doit être disponible.

III.2 Dossier d'agrément

Aucun dossier spécifique n'est requis. La demande d'agrément pour l'exportation est instruite conformément aux dispositions de la note de service DGAL/SDASEI/N2014-393 du 20 mai 2014. Outre les éléments généraux prévus par cette note de service, la demande fournie par le professionnel devra comporter précisément tous les éléments relatifs au type de fromage susceptible d'être exporté vers les Etats-Unis afin de pouvoir évaluer la demande d'agrément et apporter à l'administration américaine les informations qu'elle exige : nom du fromage, type de fromage, lait de (espèce), type de traitement thermique du lait, TEFD et TEPT et durée d'affinage au stade normal de commercialisation.

Outre les informations techniques présentées ci-dessus, il convient de demander aux entreprises, à l'appui d'une nouvelle candidature comme de la notification d'une modification d'un agrément déjà existant, leur numéro FFR (*Food Facility Registration Number*). Il s'agit d'un numéro à 11 chiffres attribué à l'entreprise par la FDA lors de son enregistrement en ligne dans le cadre de la loi sur le bioterrorisme.
La FDA demande désormais à l'administration française de fournir systématiquement ce numéro FFR afin de faciliter la reconnaissance de l'entreprise par le système d'information de la FDA, de vérifier plus rapidement la cohérence des informations dont elle dispose, et donc de permettre une mise à jour plus rapide du site internet de l'*Import Alert 12-03*.

Il est de la responsabilité de l'entreprise détentrice du numéro FFR de prévenir la FDA de toute mise à jour concernant le nom de l'entreprise, son adresse ou tout autre élément intéressant l'administration américaine

au titre de la loi sur le bioterrorisme, et de renouveler son enregistrement tous les deux ans (les années paires, entre le 1er octobre et le 31 décembre). Les mises à jour sont à effectuer sur le portail de la FDA dédié à l'enregistrement des entreprises alimentaires : https://www.fda.gov/food/guidance-regulation-food-and-dietary-supplements/registration-food-facilities.
Ni la DGAL, ni la DD(CS)PP inspectant régulièrement l'établissement ne peuvent faire cette démarche. Or il est essentiel que les informations fournies pour l'agrément sanitaire en terme de nom/raison sociale et adresse et celles figurant sur l'enregistrement au titre de la loi sur le bioterrorisme soient **parfaitement concordantes** afin d'éviter tout retard dans la mise à jour de la liste et tout blocage de marchandises aux frontières.
L'entreprise (ou son agent US) dispose normalement des codes lui permettant de se connecter à son dossier sur le site Internet de la FDA. Cela doit permettre de retrouver le numéro FFR de l'entreprise.

Remarque importante : ce numéro FFR ne sera bien entendu communiqué qu'aux autorités américaines. Il ne figurera pas sur la liste des établissements agréés pour l'exportation des fromages à pâte molle vers les Etats Unis mise en ligne sur Expadon2 ni sur la liste de l'*Import Alert 12-03* sur le site de la FDA.

Par ailleurs, depuis septembre 2009, les établissements enregistrés au titre de la loi sur le bioterrorisme sont tenus de soumettre à la FDA une notification électronique, sous 24h, en cas de risque sanitaire concernant des denrées mises sur le marché américain (dispositif connu sous le nom de *Reportable Food Registry*), par exemple dans le cas d'une procédure de rappel. Cette notification s'effectue sur le portail suivant : www.safetyreporting.hhs.gov.

III.3 Certification sanitaire à l'exportation

Le certificat de salubrité US PLC MAR 11, négocié avec la FDA, doit être utilisé dans le cas de l'exportation de fromages à pâte molle au lait pasteurisé vers les Etats-Unis. Il convient de veiller à l'identification correcte des établissements de production agréés et d'attirer l'attention des professionnels sur l'importance de la cohérence de ces mentions avec les documents commerciaux, la FDA ayant signalé de nombreuses anomalies lors des contrôles documentaires à l'importation de fromages français.

III.4 Contrôle exercé par les autorités sanitaires américaines (FDA)

La FDA délègue aux autorités sanitaires françaises le soin de vérifier la conformité des établissements souhaitant exporter des fromages à pâte molle au lait pasteurisé avec le cahier des charges décrit ci-dessus.

La visite des autorités sanitaires américaines n'est pas requise préalablement à l'inscription sur la liste des établissements agréés pour l'exportation vers ce pays (principe de pre-listing). La conformité des établissements français agréés peut toutefois être vérifiée par la FDA à l'occasion de missions d'inspection ponctuelles, le nombre de celles-ci étant en nette augmentation depuis l'entrée en vigueur de la réglementation FSMA (une centaine de fromageries françaises sont auditées par la FDA chaque année).

Remarque importante : La FDA modifie la liste des établissements agréés sur proposition de la DGAL, via l'ambassade de France aux Etats-Unis. Les délais de mise à jour de cette *« Green List »* de l'*Import Alert 12-03* sont de l'ordre de 8 à 10 jours à compter de la transmission à la FDA (si les informations fournies concordent strictement avec l'enregistrement réalisé par l'entreprise auprès de la FDA[3]). La nouvelle liste est alors mise en ligne sur Expadon2 (menu « Agrément établissement ») et l'entreprise peut alors démarrer ses flux d'exportation.

Je vous rappelle qu'en cas de constat de non-respect des exigences communautaires et/ou spécifiques pour l'export de produits laitiers vers les États-Unis, il convient de se reporter aux dispositions de la note de service DGAL/ SDASEI/N2014-393 du 20 mai 2014.

Vous voudrez bien me faire part de toute difficulté rencontrée dans l'application de ces instructions.

Le directeur général adjoint de l'alimentation
Chef du service de la gouvernance et de l'international
CVO

3 Pour rappel, seule la société, ou son agent US, a accès à son enregistrement FDA. Si les informations sur Expadon2 ne sont pas exactes, se référer à la procédure d'agrément en ligne sur Expadon2 (onglet « référentiel »)

ANNEXE I

MINISTERE EN CHARGE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION
DD(CS)PP DE……

CONTROLE OFFICIEL DES FROMAGES AU LAIT PASTEURISE A PATE MOLLE EN VUE DE LA DELIVRANCE DU CERTIFICAT SANITAIRE ETATS-UNIS

Identification de l'établissement :

N°AGREMENT:……..

Dénomination du fromage : ……

……

Type de croûte :……

COMPTE RENDU DU DERNIER PRELEVEMENT OFFICIEL :

- Réf du prélèvement et nombre d'échantillons : :

……..

- Date du prélèvement :……
- Date de fabrication du fromage :……...
- DLC ou DDM du fromage :……

COMPTE RENDU DU LABORATOIRE :

- Date de l'analyse officielle :……
- Résultats de l'analyse :

	1	2	3	4	5
Escherichia coli /g					
Staphylococcus aureus					
Salmonella spp. /25g	Absence[1] Présence[1]				
Listeria monocytogenes / 25g	Absence[1] Présence[1]				
E.coli O157:H7/ 25g	Absence[1] Présence[1]				
Test de la phosphatase alcaline	Réaction négative[1] Positive[1]				

[1] Rayez la mention inutile

Fait à
Le

Le/la Directeur/trice départemental(e) en charge de la protection des populations