

Direction régionale de l'alimentation,  
de l'agriculture et de la forêt

Service régional de l'alimentation

Dossier suivi par : Pascal FREY  
Tél. : 05 49 03 11 88

Courriel : [pascal.frey@agriculture.gouv.fr](mailto:pascal.frey@agriculture.gouv.fr)

Objet : **Contrôle de l'hygiène des productions végétales**  
**Ets. producteur de graines germées**

Réf. : DIR-2020-181-D

Poitiers, le **15 JUIN 2020**

**Mme Florence MORISOT**  
**Ets « Brouilles »**  
**17, Boulevard Sous Blossac**  
**86000 POITIERS**

**Références réglementaires :**

Règlement (CE) N°1107/2009 du Parlement européen et du Conseil du 21 octobre 2009 concernant la mise sur le marché des produits phytopharmaceutiques et abrogeant les directives 79/117/CEE et 91/414 CEE du Conseil,  
Règlement (CE) n°178/2002 du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'AESA et fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires,  
Règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires,  
Règlement (UE) N°2017/625 du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire (...) ainsi que des règles relatives (...) à la santé des végétaux et aux produits phytopharmaceutiques ;  
Règlement (CE) n°183/2005 du 12 janvier 2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux,  
Règlement (CE) N° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires ;  
Règlement d'exécution (UE) N° 208/2013 de la Commission du 11 mars 2013 sur les exigences en matière de traçabilité pour les germes et les graines destinées à la production de germes ;  
Règlement (UE) N° 209/2013 de la Commission du 11 mars 2013 modifiant le règlement (CE) n° 2073/2005 en ce qui concerne les critères microbiologiques applicables aux germes et les règles d'échantillonnage applicables aux carcasses de volailles et à la viande fraîche de volaille ;  
Règlement (UE) N° 210/2013 de la Commission du 11 mars 2013 relatif à l'agrément des établissements producteurs de graines germées conformément au règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil ;  
Règlement(UE) N° 211/2013 de la Commission du 11 mars 2013 relatif aux exigences en matière de certification pour l'importation dans l'Union de germes et de graines destinées à la production de germes ;  
Règlement(UE) N° 704/2014 de la Commission du 25 juin 2014 modifiant le règlement (UE) n° 211/2013 relatif aux exigences en matière de certification pour l'importation dans l'Union de germes et de graines destinées à la production de germes,  
Code rural et de la pêche maritime (articles L.205-1 à L.205-11, L.250-1 à L.250-9, L.253-1 à L.253-18, L.254-1 à L.254-12, L.255-1 à L.255-18, L.256-1 à L.256-4, L.257-1 à L.257-12) ainsi que leurs parties réglementaires correspondantes ;  
Code de la Consommation, notamment les dispositions législative et réglementaires du Titre V relatif aux pouvoirs d'enquête et aux suites données aux contrôles ;  
Code de l'environnement Article L 541-2  
Arrêté du 16 juin 2009 relatif aux conditions dans lesquelles les exploitants mentionnés à l'article L257-1 tiennent le registre mentionné à l'article L257-3 du code rural ;

Madame,

Lors du contrôle des règles d'hygiène requises en production primaire végétale pour les denrées alimentaires destinées à la consommation humaine ou animale, réalisé en votre présence le 12 décembre 2019, il a été constaté la non-conformité suivante :

- **Utilisation d'un protocole de prélèvement et d'analyse préalable des graines non officiellement validé.**

Le règlement (CE) n°2073/2005 de la Commission du 15/11/2005 relatif aux critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires, modifié par l'annexe du règlement (UE) n°209/2013 du 11/03/2013, définit des modalités de prélèvement et d'analyse préalable des lots de graines qui seront par la suite mis à germer.

Or, celles que vous utilisez actuellement sont dérogatoires et n'ont pas été formellement validées par l'autorité compétente.

Cette situation est connue des services centraux du ministère car elle concerne la quasi totalité des établissements français.

Toutefois, dans la mesure où les autres points de l'inspection établissent que votre établissement fonctionne avec un niveau très satisfaisant d'hygiène et que les analyses régulières de recherche de E. coli STEC sont négatives, cette non-conformité ne remet pas en cause l'agrément que vous avez obtenu le 21/10/2017 au titre du règlement (UE) n°210/2013 du 11/03/2013 relatif à l'agrément des établissements producteurs de graines germées.

Mon service restant à votre disposition pour tout complément d'information, je vous prie d'agréer, Madame, l'expression de mes sincères salutations.

L'adjoint au chef du service régional de  
l'alimentation

  
Olivier CRÉTON

Date de l'inspection : 12/12/2019

#### Partie administrative

**Structure d'inspection** DRAAF Nouvelle-Aquitaine  
**Adresse** Immeuble Le Pastel  
22 rue des pénitents blancs  
CS 13916  
87039 LIMOGES CEDEX 1  
**Inspecteur(s)** FREY Pascal

**Contexte de l'inspection** Programmation

#### Établissement inspecté

**Raison sociale/Dénomination** MORISOT FLORENCE  
**Enseigne établissement/Dénomination** BROUTILLES  
**N° SIRET / N° NUMAGRIT** 37929997700056  
**Adresse postale** 17, Boulevard sous BLOSSAC  
86000 POITIERS  
**Interlocuteur(s)** MORISOT Florence

#### Inspection : Activité inspectée

**Type d'activité** Utilisateur d'intrants  
**Identifiant de l'unité d'activité**  
**Site d'intervention** Utilisateurs d'intrants-BROUTILLES  
**Méthode** Grille : Paquet Hygiène : Producteurs de graines germées, Version 1  
**Prélèvement(s)** Non

#### Informations complémentaires :

Autres éléments collectés	Sur site ECOCERT : vu Certification BIO 2019 pour production de graines germées (GG) et de jeunes pousses (JP).
Culture observée	Prod. de GG (luzerne, chou, poireau, radis, trèfles...) + de GG - JP (avoine, blé, haricot MUNGO, lentilles, tournesol,...) + de JP au s. strict : chanvre, bourrache, coriandre, cresson ...
Mode de production	Sous abri H.Sol_Tablars
Auto-contrôle de l'exploitation : Analyse	OUI

Auto-contrôle de l'exploitation : Résultat	OUI
Lieux contrôlés	Atelier dédié
Lieux contrôlés	Véhicule de transport
Lieux contrôlés	Local de conditionnement
Lieux contrôlés : Commentaires	Vu également chambre froide de 3 m3. Un système d'enregistrement automatique de la T° par clef USB est utilisé, de même que pour le suivi de la T° dans l'enceinte réfrigérée (électrique) du véhicule.
Éléments contrôlés	Plan de nettoyage
Éléments contrôlés	GBPH
Éléments contrôlés	Embal. Étiq. (hors EVPP)
Éléments contrôlés	Auto-contrôles
Éléments contrôlés	Document technique
Éléments contrôlés : Commentaires	

#### Points de contrôle :

A	Pratiques d'hygiène en production	Conforme
A01	Qualité de l'environnement immédiat de la culture	Conforme
	<i>L'atelier de production est localisé dans trois pièces d'une maison particulière. L'environnement est adapté (installations, matériaux utilisés...).</i>	
A02	Respect des règles d'épandage et de fertilisation	Conforme
	<i>Aucun produit phytopharmaceutique ni engrais n'est utilisé dans les cycles de production des graines germées (GG) ou des jeunes pousses (JP). Par ailleurs, ateliers GG et JP certifiés BIO par ECOCERT. NB : présence dans un local séparé d'un atelier de production de "Micro-pousses" (bourrache, coriandre, amarante, tagetes, ...) commercialisées sur pieds au stade cotylédons ou 1ères feuilles.</i>	
A03	Traçabilité des semences et plants	Conforme
	<i>La liste des fournisseurs et des clients a été actualisée dans les documents 2019. Voir aussi items H01 et H04 et la grille complémentaire locale.</i>	
A04	Propreté de l'eau d'irrigation (eau non contaminée)	Conforme
	<i>Utilisation de l'eau du réseau (avec compteur séparé) et d'un chauffe-eau dédié à la production, sans lien avec le réseau familial.</i>	
A05	Élimination des déchets de production	Conforme
	<i>Petits volumes (téguments suite à lavage des GG, système racinaire des JP) valorisés en compostage.</i>	
A06	Existence et renseignement du registre (arrêté registre)	Conforme
	<i>Carnet de production à la base de la traçabilité, relié aux BL et aux factures. Le Registre inclut les résultats des analyses E. coli / Salmonella SPP réalisées en autocontrôle ou par la DIRECCTE.</i>	
B	Pratiques d'hygiène de la récolte ou cueillette	Conforme
	<i>Mise en œuvre de la procédure : voir DOC 0 page 6.</i>	
B01	Conditions de récolte adaptées à la culture	Conforme
	<i>Récolte manuelle après mesures d'hygiène.</i>	
B02	Hygiène des manipulations	Conforme
	<i>Désinfection avec un gel hypoallergénique de marque "Frutti doux". Vu fiche de sécurité.</i>	
B03	Contenants des produits récoltés (matériaux et propreté)	Conforme

	<i>Barquettes de germination utilisées pendant quelques heures après la récolte et le lavage des productions pour permettre le ressuyage des GG et des JP.</i>	
<b>C</b>	<b>Pratiques d'hygiène du stockage</b>	<b>Conforme</b>
	<i>Chambre froide 3 m3 avec enregistrements des T°, conservation à 4°C. Fait l'objet du même protocole de nettoyage et d'entretien que le reste des installations. Obtenu relevé de T° de l'enregistreur.</i>	
<b>C01</b>	<b>Propreté locaux de stockage des produits récoltés</b>	<b>Conforme</b>
<b>D</b>	<b>Pratiques d'hygiène du conditionnement</b>	<b>Conforme</b>
<b>D01</b>	<b>Potabilité de l'eau utilisée pour lavage produits conditionnés</b>	<b>Conforme</b>
	<i>Eau du réseau, 40 m.3 consommés, réseau et facturation séparés.</i>	
<b>D02</b>	<b>Adaptation matériaux et propreté emballages produits conditionnés</b>	<b>Conforme</b>
	<i>Conditionnement dans des barquettes en matière APET Cristal, plastique compatible alimentaire, de marque OPTIPACK.</i>	
<b>D03</b>	<b>Hygiène du conditionnement (méthode)</b>	<b>Conforme</b>
	<i>Voir DOC 0</i>	
<b>E</b>	<b>Pratiques d'hygiène du transport primaire</b>	<b>Conforme</b>
	<i>Livraison par véhicule électrique dédié type PARTNER comportant une enceinte réfrigérée spécifique (photos), suivi des T° par thermomètre enregistreur.</i>	
<b>E01</b>	<b>Propreté des véhicules</b>	<b>Conforme</b>
<b>E02</b>	<b>Voyages dédiés par type de produit primaire</b>	<b>Conforme</b>
	<i>Véhicule dédié.</i>	
<b>F</b>	<b>Maîtrise des retraits et rappels</b>	<b>Conforme</b>
	<i>Système de traçabilité, les BL reliant les différents clients livrés aux productions.</i>	
<b>F01</b>	<b>Traçabilité des lots vendus</b>	<b>Conforme</b>
	<i>Pour les graines mises à germer, le "registre des ventes" permet de relier les lots vendus aux clients, espèce par espèce. Pour les graines germées et JP vendues, la traçabilité se fait par les BL.</i>	
<b>G</b>	<b>Autre(s) point(s)</b>	<b>Conforme</b>
<b>G01</b>	<b>Lutte contre les animaux nuisibles</b>	<b>Conforme</b>
	<i>Pas de problématique d'actualité.</i>	
<b>G02</b>	<b>Autre(s) point(s) (à préciser par l'inspecteur)</b>	<b>Pas observé</b>
	<i>/</i>	
<b>H</b>	<b>Respect des règlements spécifiques aux graines germées</b>	<b>Non conformité mineure</b>
	<i>Voir H02.</i>	
<b>H01</b>	<b>Traçabilité (n° 208/2013)</b>	<b>Conforme</b>
	<i>Listes des fournisseurs de graines à germer et des clients livrés actualisées dans le DOC 0. Traçabilité aboutie.</i>	
<b>H02</b>	<b>Contrôles microbiologiques (n° 209/2013)</b>	<b>Non conformité mineure</b>
	<i>- Analyses préalables de tous les lots de graines à germer non réalisée sur la base d'une stratégie d'échantillonnage validée par l'autorité compétente (situation commune à l'ensemble des producteurs). - Analyses des graines germées prêtes à être consommées faites par le LASAT de Poitiers (recherche E. coli et Salmonella spp.) ou dans le cadre d'un suivi réalisé par la DIRECCTE. Au final, une analyse est réalisée chaque mois de production pour un total de 14 analyses en 2019 : résultats conformes.</i>	
<b>H03</b>	<b>Agrément (n° 210/2013)</b>	<b>Conforme</b>
	<i>Exploitante détentrice de l'agrément NA-01 du 26/10/2017.</i>	

H04	Importation ( n° 211/2013 modifié par n°704/2014 )	Sans objet
<i>Aucune importation de graines à germer en provenance de pays tiers.</i>		
H05	Hygiène générale en production primaire (annexe 1 du règlement n° 852/2004)	Conforme
<i>Voir points 5 à 9 de la grille complémentaire.</i>		

### Évaluation globale de l'inspection

**Évaluation de l'inspection :** Non conformité mineure

**Commentaire :** Cet établissement fonctionne depuis plusieurs années avec un niveau très satisfaisant d'hygiène, soutenu par un suivi rigoureux et tracé des conditions de production. Il est en ce sens conforme aux exigences de l'article 2 du Règlement (UE) n°2010/2013 relatif aux conditions d'agrément des établissements producteurs de graines germées.

### Signature

Le 04/03/2020

**Inspecteur(s)** FREY Pascal

