

AMBAassade DE FRANCE AUX ÉTATS-UNIS / SERVICE ECONOMIQUE REGIONAL DE WASHINGTON

POLE AGRICULTURE ET ALIMENTATION

MISE A JOUR EN AOUT 2024

Exporter des produits carnés aux États-Unis : Les démarches à engager

Quels produits carnés sont autorisés à l'exportation vers les États-Unis ?

	Carcasses, viandes (réfrigérées ou congelées)	Abats (réfrigérés ou congelés)	Viandes hachées et préparations de viandes (réfrigérées ou congelées)	Viandes séparées mécaniquement (réfrigérées ou congelées)	Produits à base de viande stérilisés	Produits à base de viande autres que stérilisés	Boyaux transformés
Veau	x	x ¹	x ²	Non	Non	x	x
Bovin adulte	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non
Ovin	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non
Caprin	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non
Porcin	x	x	x ³	Non	x	x	x
Volaille	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non

Remarques :

- L'exportation de viande de volailles est actuellement suspendue.
- Si les produits à base de viande contiennent des ovoproduits : ces derniers doivent provenir d'un pays spécifiquement autorisé à les exporter vers les États-Unis, ainsi que d'établissements spécifiquement agréés pour cette destination. Seuls le Canada et les Pays-Bas sont actuellement autorisés et disposent d'établissements agréés pour l'exportation d'ovoproduits vers les États-Unis.

Quelles conditions doivent être respectées ?

- Le respect des conditions sanitaires nationales et communautaires est un prérequis.
- Un **agrément spécifique USDA** (*United States Department of Agriculture*, ministère fédéral de l'agriculture) est requis pour les établissements à chaque étape de la filière, de l'abattage à l'entreposage. Les établissements de transformation doivent donc utiliser des denrées animales produites par des établissements agréés USDA.

¹ Sauf exceptions, dont la liste est disponible sur le site de l'USDA, à l'adresse suivante : [France | Food Safety and Inspection Service \(usda.gov\)](https://www.frenchtreasuryintheus.org)

² Idem

³ Idem

- L'agrément USDA requiert le respect d'un formalisme très rigoureux du **plan de maîtrise sanitaire**. Les autorités américaines ont des attentes particulières concernant :
 - les **Normes de performance d'hygiène** ('*Sanitation Performance Standards*' ou SPS) qui doivent être strictement appliquées sur l'ensemble du site (et pas uniquement dans les zones destinées à la production exportée vers les USA) ;
 - les **Procédures opérationnelles standard pour l'hygiène** ('*Sanitation Standard Operating Procedures*' ou SSOP) qui sont les procédures d'hygiène de routine destinées à éviter la contamination directe des produits, mises en œuvre quotidiennement sur l'ensemble du site avant, pendant et après les opérations de production.
 - le plan **HACCP** constitué sur la base de l'application stricte des 7 principes du CODEX et conformément aux exigences américaines, pour chacun des produits exportés.

Les éléments requis sont assez similaires à ceux exigés dans le cadre de l'agrément communautaire. Toutefois la terminologie et la segmentation de ces principes peuvent être différentes.

- Pour les entreprises fabriquant des produits prêts à consommer (ou RTE pour *Ready-to-Eat*), des contrôles supplémentaires doivent être mis en œuvre pour *Listeria monocytogenes*.
- Des agents des services vétérinaires doivent être présents les jours de fabrication de produits destinés à l'exportation en cas de manipulation de produits nus et lors de contrôle des CCP ('Critical Control Point' ou point critique pour la maîtrise du danger).

Quelles démarches sont à effectuer ?

Les demandes d'agrément se font auprès de votre Direction Départementale en charge de la Protection des Populations (DDecPP).

- **Pré-requis** : la participation aux sessions de formation au référentiel USDA organisées régulièrement par FranceAgriMer est fortement recommandée.
- **Recevabilité** : Le dossier de demande d'agrément adressé par le responsable de l'entreprise à la DDecPP doit comporter :
 - Un engagement précisant les activités (abattage, découpe, transformation, entreposage) pour lesquelles l'agrément est sollicité ;
 - une présentation résumée et argumentée des plans SSOP et HACCP ;
 - les protocoles d'analyses microbiologiques réalisées conformément aux exigences américaines ;
 - la (les) attestation(s) de formation du (des) responsable(s) de l'entreprise au référentiel USDA.
- **Dispositions particulières en matière d'étiquetage** : tout produit doit être revêtu avant exportation vers les USA d'une étiquette préalablement agréée par l'USDA

Copyright

Tous droits de reproduction réservés, sauf autorisation expresse du Service Économique de Washington (adresser les demandes à clubagro@ambafrance-us.org)

Clause de non-responsabilité

Le Service Économique Régional s'efforce de diffuser des informations exactes et à jour, et corrigera, dans la mesure du possible, les erreurs qui lui seront signalées. Toutefois, il ne peut en aucun cas être tenu responsable de l'utilisation et de l'interprétation de l'information contenue dans cette publication qui ne vise pas à délivrer des conseils personnalisés qui supposent l'étude et l'analyse de cas particuliers.

Service économique régional
Adresse : 4101 Reservoir Road, NW
WASHINGTON, DC 20007-2173
ÉTATS-UNIS