

Paris, le 04 février 2026

La Directrice générale de l'alimentation
à
Liste des destinataires in fine

Objet : Communication relative au risque botulique dans les conserves – éléments à diffuser aux professionnels concernés

PJ : Support de sensibilisation (flyer)

Madame, Monsieur,

Ces dernières années, des défauts de stérilisation de conserves mises sur le marché ont entraîné des cas de botulisme humains, dont certains fatals. En parallèle, il est observé que de nombreux producteurs fermiers, artisans, restaurateurs ou traiteurs ont développé une activité de production de conserves.

Aussi, afin de renforcer la prévention, mes services, en collaboration avec le Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles, ont élaboré le support de sensibilisation ci-joint, également téléchargeable sur le site du ministère : <https://agriculture.gouv.fr/le-botulisme>

Je vous remercie de bien vouloir relayer ce document au sein de votre réseau, en insistant sur les exigences minimales en matière de sécurité sanitaire indispensables pour assurer la maîtrise du danger *Clostridium botulinum*.

Ces exigences sont applicables quel que soit le volume de production ou la destination des conserves. L'agrément sanitaire n'est pas requis pour un exploitant qui produit des conserves et les vend lui-même directement aux consommateurs. Cette activité n'en demeure pas moins soumise à des exigences strictes au titre de la réglementation relative à l'hygiène des denrées alimentaires. En effet, la mise en œuvre d'un traitement de stérilisation, visant à assurer la stabilité microbiologique de conserves conditionnées hermétiquement, nécessite la maîtrise rigoureuse de plusieurs paramètres critiques (température, durée, rapport pression/volume, pH, etc.) ainsi qu'un équipement adapté et vérifié.

Je vous invite à apporter l'accompagnement nécessaire à vos adhérents en matière d'information, de formation et d'appui technique au regard des risques associés à la production de conserves.

Pour toute question, mes services sont à votre écoute. Vos sollicitations pourront être adressées au bureau des établissements de transformation et de distribution : betd.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr

En vous remerciant par avance de votre collaboration, je vous prie d'agréer, Madame, Monsieur, l'expression de mes salutations distinguées.

La Directrice Générale de l'Alimentation

Destinataires

Association nationale des industries alimentaires (ANIA)

9 Bd Malesherbes
75008 Paris

Comité National de la Conchyliculture (CNC)

84 rue d'Amsterdam
75009 Paris

Comité National des Pêches Maritimes et des Élevages Marins (CNPMM)

134, Avenue de Malakoff
75116 PARIS

Confédération des Industries de Traitement des Produits des Pêches Maritimes et de l'aquaculture (CITPPM)

44 rue d'Alésia
TSA 11442
75158 PARIS Cedex 14

Confédération Française de la Boucherie, Boucherie-Charcuterie, Traiteurs (CFBCT)

Maison de la Boucherie
98 boulevard Pereire
75850 PARIS cedex 17

Confédération Générale de l'Alimentation en Détail (CGAD)

Maison des Métiers de l'Alimentation
56 rue de Londres
75008 PARIS

Confédération Nationale de la Boulangerie et de la Boulangerie-Pâtisserie Française (CNBF)

27, av d'Eylau
75782 Paris Cedex 16

Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs (CNCT)

15 rue Jacques Bingen
75017 PARIS

Groupe des Hôtelleries et Restauration de France (GHR)

4 rue de Gramont
75002 PARIS

Organisation des Poissonniers Écaillers de France (OPEF)

98 boulevard Pereire
75017 Paris

Pact'Alim

44, rue d'Alésia – TSA 11442
75158 Paris cedex 14

Union des métiers et des industries de l'hôtellerie (UMIH)

22 Rue d'Anjou
75008 Paris