



Invitation REUNION DGAL et France AGRIMER

12 janvier 2017 en Pays de la Loire

Mise en place de l'outil dématérialisé d'agrément des établissements à l'export

Filières produits carnés hors plats préparés (bovins, volailles, porcins) et produits laitiers

La DGAL, FranceAgriMer et Food Loire organisent une information sur l'outil Expadon 2 de gestion dématérialisée des procédures sanitaires et phytosanitaires (SPS) à l'exportation (agrément des établissements, délivrance des certificats SPS, etc.). Cette session se tiendra à Angers, le 12 janvier.

Après une présentation d'ensemble du programme et de ses modules, cette formation mettra l'accent sur l'outil d'agrément des établissements, dans la perspective de la mise en service pilote de ce module en région des Pays de la Loire, en mars 2017, pour les filières des viandes porcine, bovine et de volaille, ainsi que des produits laitiers.

Intervenants :

- François BLANC, chef de mission – Mission des Affaires européennes et internationales (MAEI), FranceAgriMer
- Xavier RAVAUX, Directeur de projet délégué Expadon 2 – Direction générale de l'alimentation, Ministère de l'agriculture
- Esther ELICHA, chargée de mission Expadon 2 – FranceAgriMer

La DGAL et FranceAgriMer **travaillent au remplacement du logiciel Exp@don**. La vocation du nouveau programme, baptisé **Expadon 2**, est d'accompagner les exportateurs et les services de l'Etat dans l'accomplissement des démarches sanitaires et phytosanitaires (SPS) nécessaires à l'exportation des produits agricoles et agroalimentaires, **de manière dématérialisée**.

Ce projet procède du constat selon lequel l'efficacité à gérer ces démarches SPS (Sanitaire et Phytosanitaire) et notamment la délivrance des certificats **correspond à un besoin majeur des exportateurs français**.

Vous trouverez sur ce lien une note présentant ce programme, les services prévus, les travaux en cours et le déploiement de l'outil :

http://www.franceagrimer.fr/content/download/48035/460566/file/MAEI_20160624_Expadon2_ca_drage%20vf.pdf.

Le premier module de ce programme porte sur **l'agrément des établissements pour l'exportation**. Il permettra à l'entreprise de demander un agrément en ligne (puis de suivre cette demande) ainsi que de gérer ses agréments existants. Il permettra aussi aux services de l'Etat d'instruire cette demande.

Dans le but de préparer le déploiement de ce module, une phase pilote sera conduite dans deux régions (Bretagne et Pays de la Loire) et quatre filières (viandes porcine, bovine et de volaille; produits laitiers).

Une présentation de ce programme, d'une durée d'une demi-journée environ, sera réalisée dans les régions et les filières concernées, à destination des futurs gestionnaires de l'application: professionnels (entreprises et représentants des fédérations) et agents des DDPP concernés.

Cet atelier d'information sera composé de deux parties :

- une présentation du programme Expadon 2 dans son ensemble :
 - dématérialisation de la délivrance des certificats sanitaires et phytosanitaires ;
 - communication et notifications aux exportateurs (information sur les conditions réglementaires d'exportation par pays) ;
 - information sur les procédures import : Expadon 2 intégrera l'outil Impadon, outil d'information sur les conditions sanitaires et phytosanitaires pour l'importation de produits sur le territoire de l'Union Européenne ;
- un accent particulier sur le module d'agrément des établissements à l'export, dans la perspective de son déploiement, avec une démonstration pratique de l'outil.

Outre cette information, les participants seront invités à poser leurs questions et à exprimer leurs besoins sur ce futur outil.

En Région Pays de la Loire, cette présentation sera réalisée en partenariat avec Food Loire, partenaire des entreprises à l'exportation.

Le jeudi 12 janvier de 14h à 17h
à la Chambre Régionale d'Agriculture des Pays de la Loire à Angers – Salle Loire
9, rue André Brouard - 49105 ANGERS CEDEX 02



INSCRIPTIONS avant le 9 janvier au plus tard : [Cliquez ici pour vous inscrire et découvrir les avantages accordés aux membres du Club Food'Loire](#)