



5^{ème} journée technique

Accompagner les producteurs laitiers fermiers sur la réglementation et la qualité sanitaire

*Journée proposée par l'Institut de l'Élevage et la FNEC, en
collaboration avec la DGAL et la DGCCRF.*



FNEC
Fédération Nationale
des Éleveurs de Chèvres



FranceAgriMer

*Avec le soutien financier de FranceAgriMer
dans le cadre du programme national
d'appui technique fermier.*

Judi 28 avril 2016

Farmhouse and

Artisan

Cheese & Dairy Producers

European Network

GBPH européen FACE Network



Après plusieurs années de négociations le projet de GBPH européen est financé par la Commission Européenne

Le document d'appel d'offre de la DG SANTE spécifie:

« L'objectif est de construire un GBPH qui **soit évalué et validé par la commission SCAHFC.**

Il doit convenir à une utilisation aussi bien pour les producteurs que par les inspecteurs et les autorités compétentes comme document de référence

Ce guide doit couvrir toutes les différentes pratiques techniques et régionales.

Ce guide doit couvrir au moins les deux champs suivant:

- 1- les bonnes pratiques d'hygiène (...)*
- 2- l'application pratique de procédures basées sur les principes de la HACCP(...).*

Notre objectif, fournir aux producteurs:

- **un document de référence** qui lui permette de réaliser « facilement » une analyse des risques, pertinente
- **Un document de référence** qui tienne compte des pratiques du terrain et qui ne soit pas remis en cause par les autorités de contrôle
- **Un document avec des exemples pratiques de flexibilité et d'adaptations vis-à-vis des attentes réglementaires.**
- **Pour la France : un outil plus « lisible » que le GBPH actuel et une nouvel opportunité de revenir sur la maîtrise sanitaire**

Le déroulement du projet

21 à 24 mois de travail (mars 2015 à decembre 2016)

Budget : 243 452 €

Le travail à accomplir est divisé en 5 partie:

- 1 : Ecriture du guide
- 2 : Informer et consulter les parties intéressées par le projet
- 3 : Validation par la Commission européenne
- 4 : traduction du guide
- 5 : diffusion, communication

La rédaction du guide

Une équipe constituée de techniciens et de professionnels issus des associations membres de Face

Technical experts (5)

Rédaction du guide

Marc Albrecht	VHM	DE
Cécile Laithier	Institut de l'Elevage	FR
Mirek Sienkiewicz	Agrovis/Stowarzyszenia serowarow rodzinnych	PO
Remedios Carrasco	QueRed	SP
Paul Thomas	SCA	UK
Angel Nepomuceno	QueRed (conseil régl.)	SP

Producers experts (4)

Participation directe aux travaux du groupe d'experts

Frédéric Blanchard	FNEC	FR
Kerstin Jurss	Sveriges gardsmejerister	SE
Irene Van de Voort	BBZ	NL
Jane Murphy	CAIS	IE

Relecteurs (13)

Vérifient la compatibilité avec leurs pratiques locales ou régionales ...

Brigitte Cordier	MRE	FR
George Keen	SCA	UK
Angel Valeriano	QueRed	SP
Maria Jesus Jimenez	QueRed	SP
Risto Siren	Suomen Pienjuustolayhdistys ry	FI
Sophie Espinosa	FNEC	FR
Guido Tallone	Agenform	IT
Bertram Stecher	Senerei Verband	IT
Paul Neaves	SCA	UK
Katia Stradiotto	ARAL	IT
Marc Lesty	FNEC	FR

Pas de tout repos!...

- Les cultures vis-à-vis de la maîtrise sanitaire sont différentes selon les pays et les experts impliqués: recettes, lactiques polonais, traditions...
- L'approche syndicale est variable également: vais-je au mieux de ce que je suis autorisé à faire? Ou est-ce que je me sers du guide pour changer des choses?
- Pour ceux qui avaient déjà quelque chose, il était difficile d'accepter des changements importants qu'il va falloir justifier auprès de ses « troupes »
- Le problème de la langue a également pesé fortement sur nos échanges
- Le délai de réalisation très court a accentué le stress

Le calendrier

Durée prévue du programme : 21 mois – Mars 2015 à Dec. 2016
(« marge » de 3 mois supplémentaires prévue en cas de besoin)

**Validation par le Standing
Committee PAFF (un
représentant de chaque EM)**

2015										2016																				
	M1	M2	M3	M4	M5	M6	M7	M8	M9	M10	M11	M12	M13	M14	M15	M16	M17	M18	M19	M20	M21									
12 th March	April	May	June	July	August	Sept	Oct	Nov	Dec	January	February	March	April	May	June	July	August	Sept	Oct	Nov	Dec									
T1: rédaction du guide																														
T2: Information et consultation des parties intéressées																														
												T3: Procédure d'évaluation et de validation du guide par la DG Santé																		
																		T4: Traduction du guide												
	T5: diffusion																													

Organisation d'un congrès à Bruxelles: présentation du Guide terminé et validé aux futurs utilisateurs et intervenants de la filière

Journée technique Accompagner les producteurs laitiers fermiers sur la réglementation et la qualité sanitaire – Jeudi 28 avril 2016

Le « Food Safety Management System » FSMS

- **Introduction**: objectifs, utilisation...
- **Analyse des dangers** physiques, chimiques, microbiologiques, sur la base de l'expérience (terrain, guides nationaux...) des experts
- **Bonnes pratiques d'hygiène (« good hygiene practices »)** : procédures de nettoyage, procédures de désinfection, hygiène du personnel, équipements/locaux, lutte contre les nuisibles, utilisation de l'eau...
- **Plans de type HACCP (« HACCP- based procedures »)** = les fiches présentant les dangers étape / étape, les moyens de prévention, de vérification et de correction) : production, stockage, collecte et traitement du lait, 3 fiches fromages and 5 fiches produits laitiers
- **Bonnes pratiques de transformation (« good manufacturing practices »)** : Utilisation, production et stockage des ferments, ajouts « d'additifs » dans le lait ou les produits, ...)
- **Autres procédures de maîtrise (« other management procedures »)** : traçabilité et gestion des non-conformités
- **Plan d'auto- contrôles**

Le contenu du guide

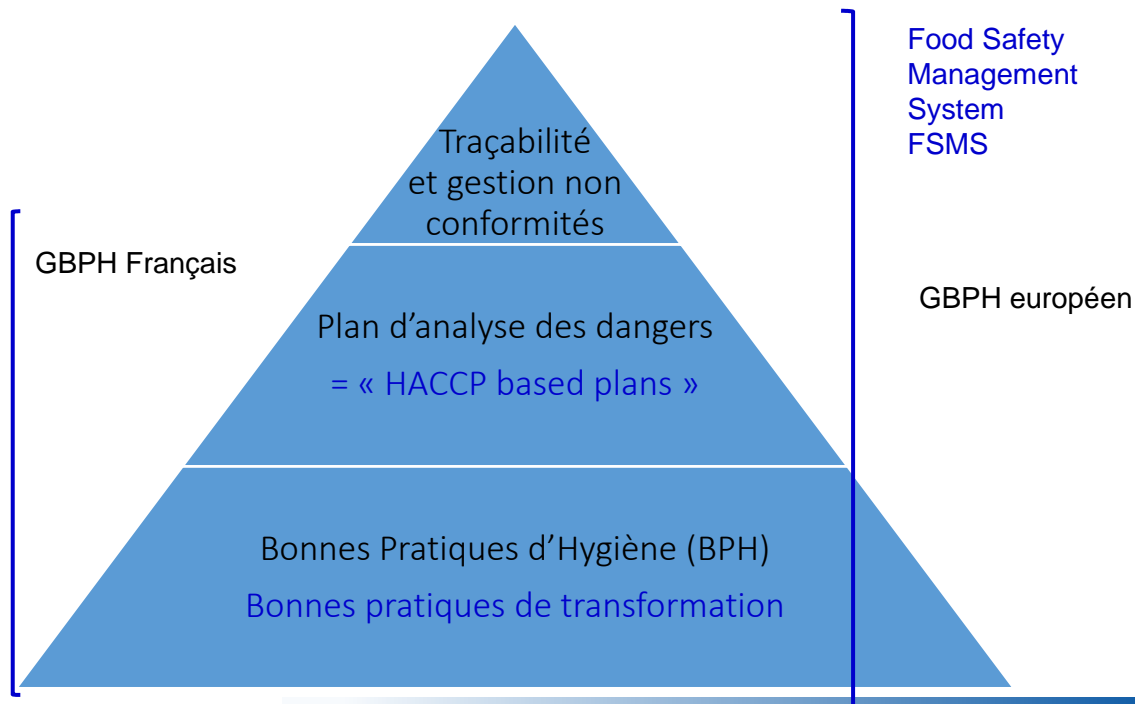
La partie centrale du guide: **le Plan « de type HACCP »**

- Des chapitres indépendants composés de fiches par type de produits ou d'opérations
- Chaque fiche est présentée sous forme de tableau qui reprend la démarche HACCP (comme le guide français):

Etape technologique	Quel est le risque?	Les actions préventives	Contrôle	Actions correctives

- 10 fiches « de type HACCP » au total:
 - 5 fiches produits laitiers
 - 3 fiches fromages
 - 1 fiche production et stockage du lait à la ferme
 - 1 fiche collecte du lait, stockage et traitement

Les différences avec le guide actuel



A la fois plus simple:

- **Seulement 3 fiches fromages** : lactiques, enzymatiques, « évaporation »
 - aller à l'essentiel des risques
 - finalement, plus de clarté dans l'appréciation des différents types de risques
- **1 seule fiche production du lait**
 - des spécificités par espèces sont mentionnées
- **Les types de dangers sont spécifiés à chaque étape**
 - microbiologiques, chimiques, physiques
- **Bonnes pratiques d'hygiène rédigées pour les procédures**
 - une amélioration notable par rapport à notre guide actuel
 - des conseils pratiques

... et plus complet

- **Traçabilité, plan de contrôle, gestion des non conformités**
- **Une réflexion plus pointue sur les opérations**
- **Des fiches plus complètes dans les recommandations**
- **+ de dangers pris en compte**
 - les dangers physiques et chimiques
 - de nouveaux dangers microbiologiques : STEC
- **Egalement destiné aux artisans**
 - une fiche : « collecte du lait, stockage et traitement »
 - distincte de la fiche « production du lait »

Un essai de hiérarchisation des points de maîtrise. Définition de points clés dans les plans Exemples:

- Pour la Production Laitière , sont mis en exergue les causes de dangers liées à:

- l'alimentation à base d'ensilage
- aux infections mammaires

Mais pas ceux liées à:

- l'alimentation à base de foin
- la chute des griffes pendant la traite

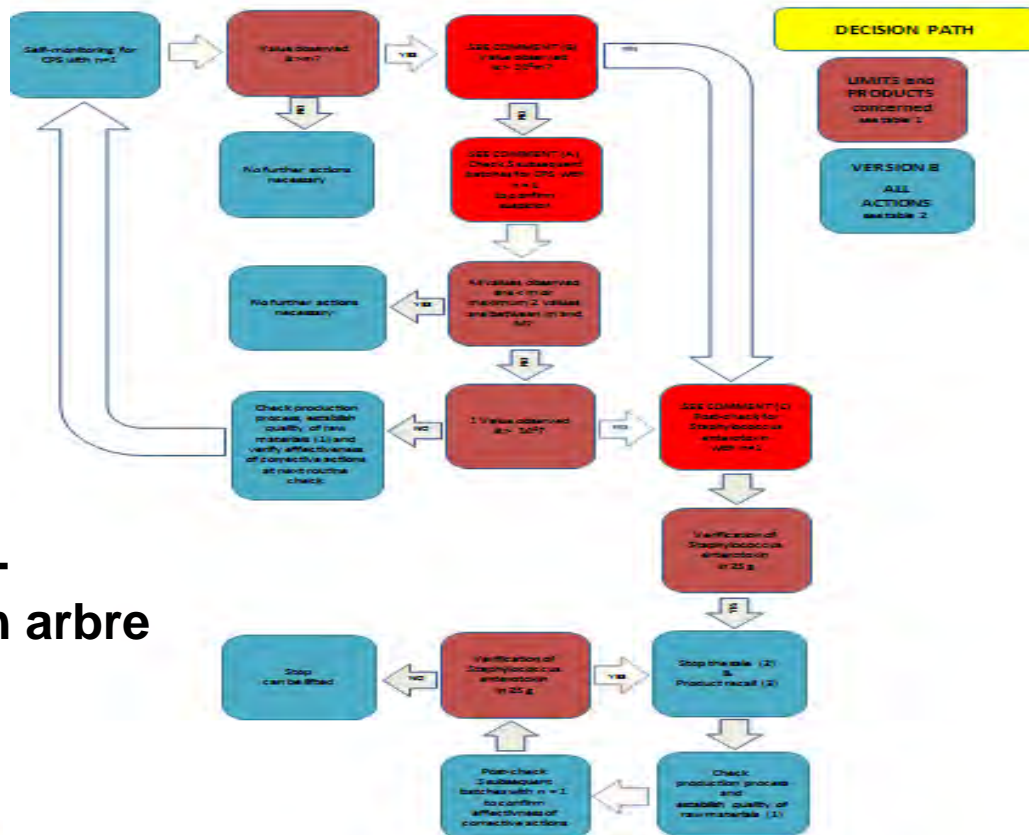
- Dans les fiches fromages, sont mis en exergue les causes de dangers liées à :

- une mauvaise qualité du lait pour les fabrications enzymatiques
- une mauvaise acidification pour les fabrications lactiques

Mais pas ceux liées à:

- l'utilisation d'une mauvaise présure

Les différences avec le guide actuel



Plans de non-conformité en arbre de décision

Les retours de la DG Santé

- Globalement, trop long, trop compliqué, trop difficile à comprendre pour les producteurs (!)
- Pas assez précis dans les termes (le projet 1 n'intégrait pas le vocabulaire spécifique utilisé dans la réglementation et par la DG SANTE : ex: FSMS, HACCP based plans...)
- Champ d'application (spécificité de ce guide traitant à la fois de production primaire et de transformation)
- Une « identification » des dangers et pas une analyse des dangers
- L'eau potable

Les problèmes qu'on aura du mal à résoudre

- Echantillonnage des produits sur les contrôles de routine : $n=1$ ou $n=5$.
- Contrôle de surface Listeria
- la Flexibilité...

Le jeu en vaut-il la chandelle?

- La DGAL nous demandait une révision du guide actuel
- L'acceptation du guide actuel était encore partielle
- Ce guide n'était pas parfait...
- **Le projet nous donne une reconnaissance cruciale au niveau Europe et nous permet une interaction permanente avec son administration**
- **Cela permet à Face d'exister**

**Farmhouse and
Artisan
Cheese & Dairy Producers
European Network**



info@face-network.eu
www.face-network.eu