

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.*

Jeudi 28 avril 2016



Résultats de l'enquête sur l'application de la note de service sur la flexibilité

Cécile Laithier – Institut de l'Élevage



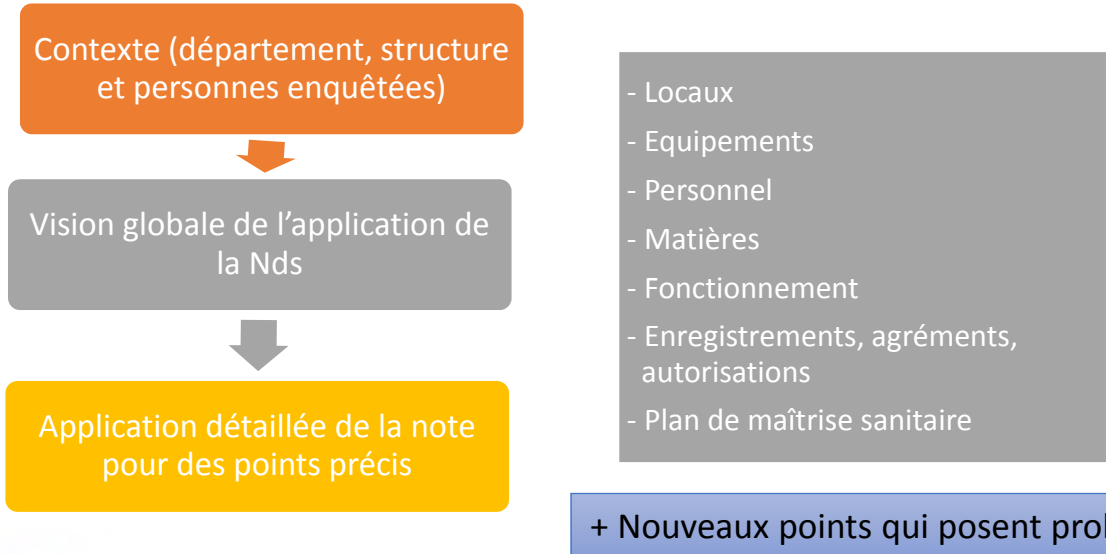
FNEC
Fédération Nationale
des Éleveurs de Chèvres


FranceAgriMer

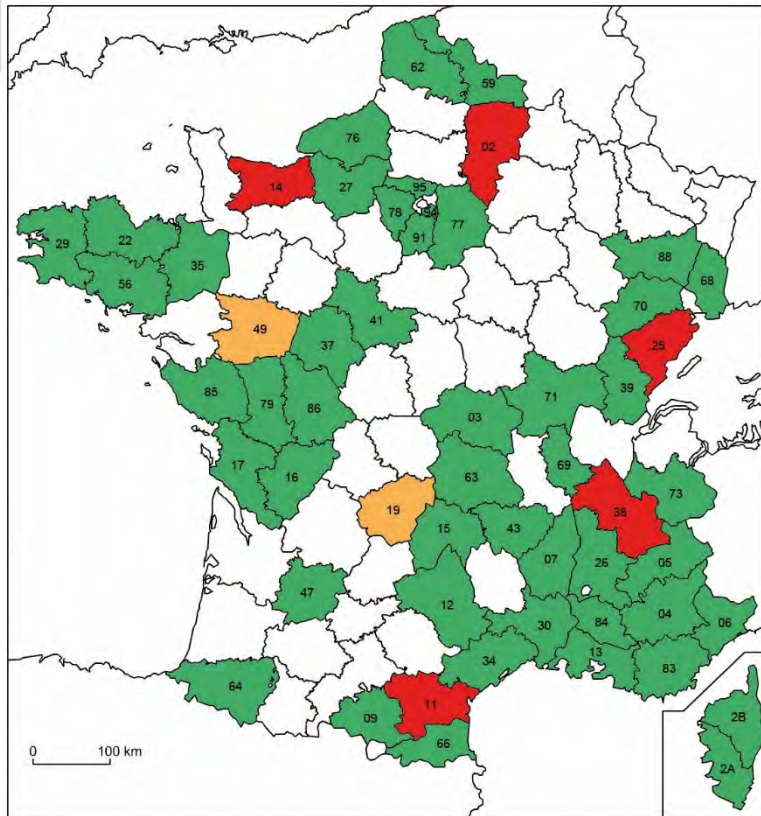
Journée technique Accompagner les producteurs laitiers fermiers
sur la réglementation et la qualité sanitaire – Jeudi 28 avril 2016

Enquête réalisée




- ▶ **Pourquoi cette enquête ? : Note de service en application depuis le 7 novembre 2011 : état des lieux sur son application**
- ▶ **Public : Professionnels et réseau des techniciens « Produits laitiers fermiers »**
- ▶ **Contenu :**



Retours d'enquête

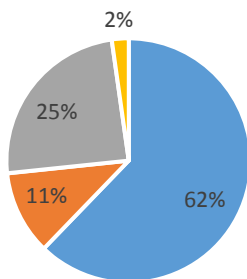


45 réponses
(41 techniciens/4 professionnels)
pour 54 départements

-  38 enquêtes complètes
-  2 enquêtes incomplètes mais exploitables
-  5 enquêtes non renseignées sur application NS

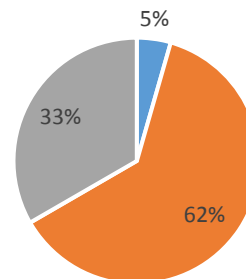
Contexte dans les départements enquêtés

Relations Profession-Administration (n=45)



■ Plutôt bonne ■ Plutôt mauvaise ■ Très bonne ■ Très mauvaise

Application de la NDS dans le département (n=45)



■ Non, pas du tout ■ Oui, en partie ■ Oui, en totalité

Pas de liens



Comment améliorer?

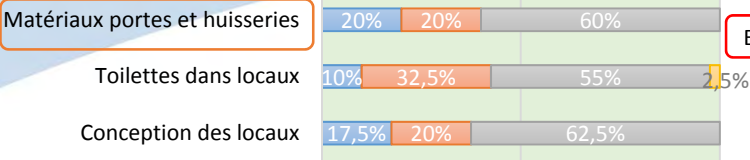
- Rencontres
- Formation des inspecteurs lait cru/production fermière/technologie
- Formation des producteurs, en particulier sur la NS

Des différences d'application citées selon les produits pour 7 réponses (/45) :

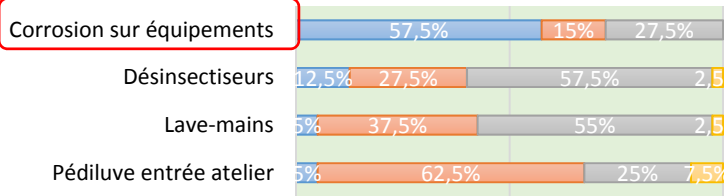
- Selon technologie plus ou moins protectrice
- Si pasteurisation ou non
- Volume, taille atelier

Vision globale de l'application de la NS (n=40)

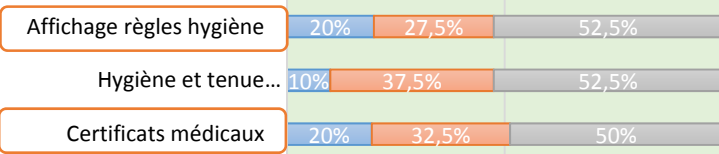
A-Locaux



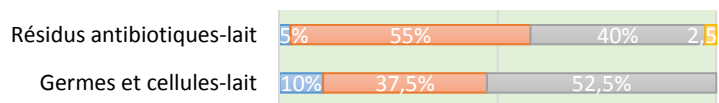
B-Equipements



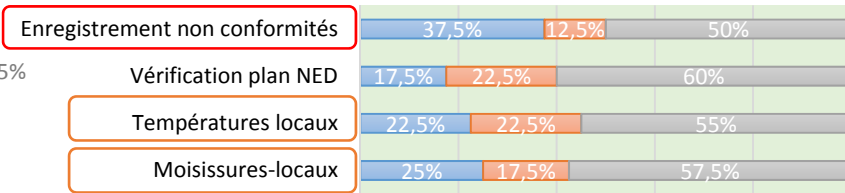
C-Personnel



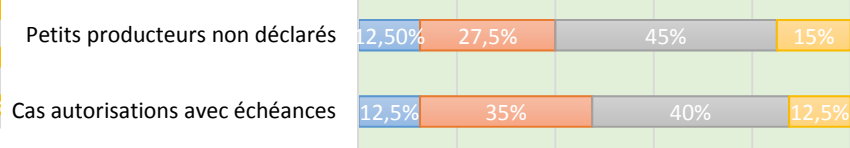
D- Matières



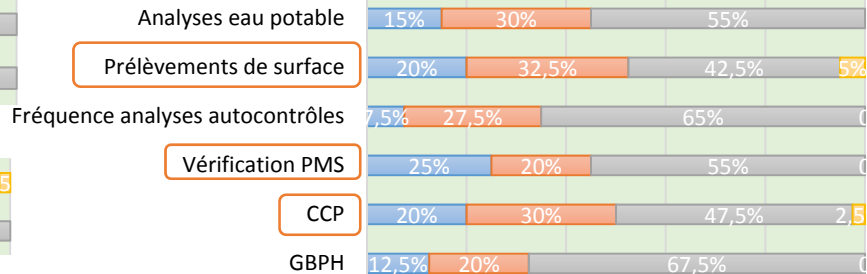
E-Fonctionnement



F-Enregistrements, agréments, autorisations



G-Plan de maîtrise sanitaire



■ Ce point pose encore problème

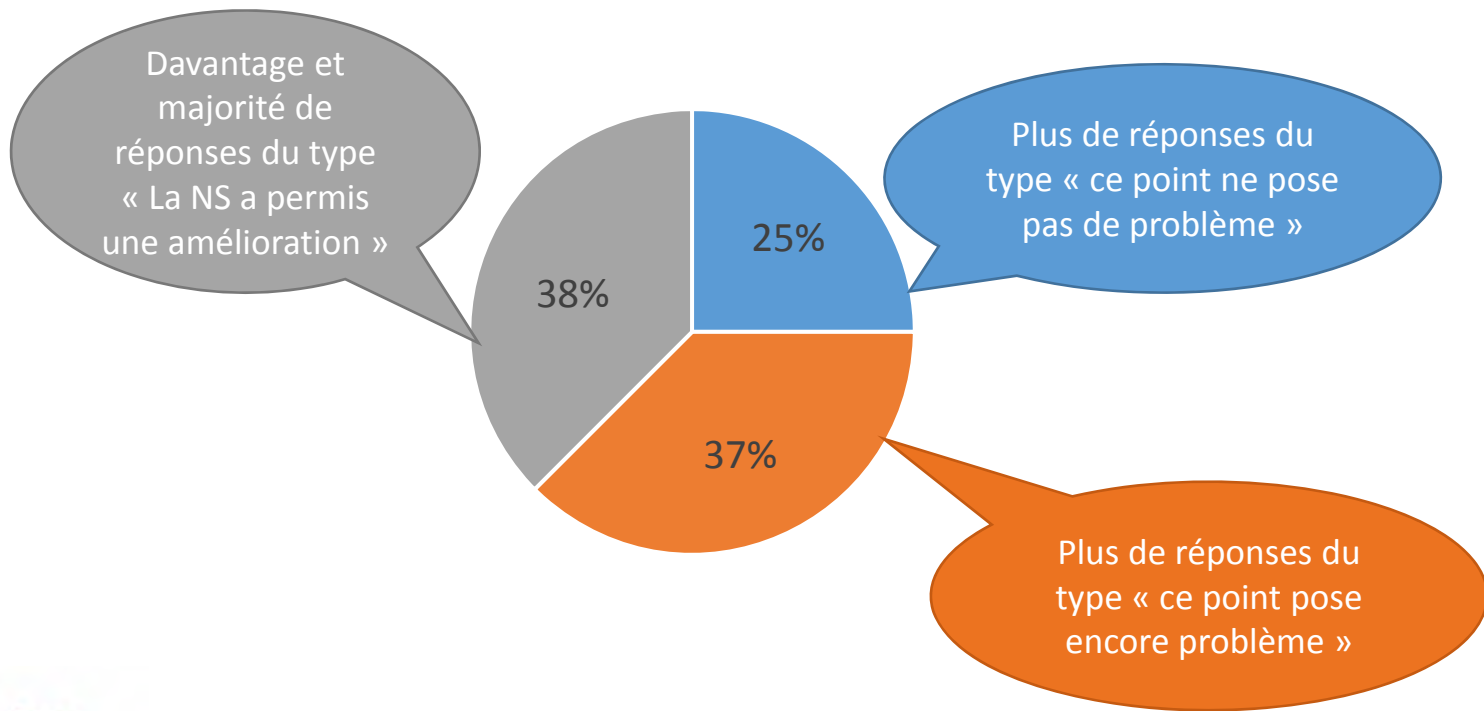
■ La NDS a permis une amélioration (par exemple : pas appliqué avant)

■ Ce point ne pose pas de problème

■ Je ne connais pas l'application de ce point en production fermière

Vision globale de l'application de la NS

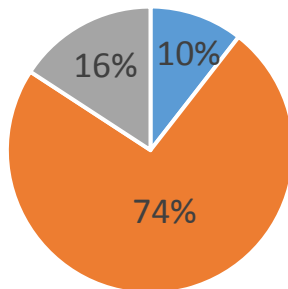
► Trois catégories de retours d'enquête :



NS point par point (n=38)

A. Les locaux- conception

Exigences SAS après NS flexibilité



- SAS toujours exigé
- SAS toujours exigé mais avec autre fonction
- SAS non exigé

Si absence de SAS pour les 4 concernés : 1 refus d'agrément et non-conformité pour les 3 autres

Exigences sectorisation des locaux: 26 % des réponses

- Plusieurs pièces selon étapes ou produits fabriqués (sinon : marche en avant dans le temps (2)) (4)
- « Des exigences systématiques et non justifiées : besoin de beaucoup de dialogue » versus « DDPP pas assez exigeante »

Exemples d'exigence donnés :

- Laverie séparée
- Couloirs entre salle de fabrication produits frais et affinés
- Pas de passage des fromages affinés par salle emballage
- Aménagement en cas de changement de propriétaire
- Marche en avant

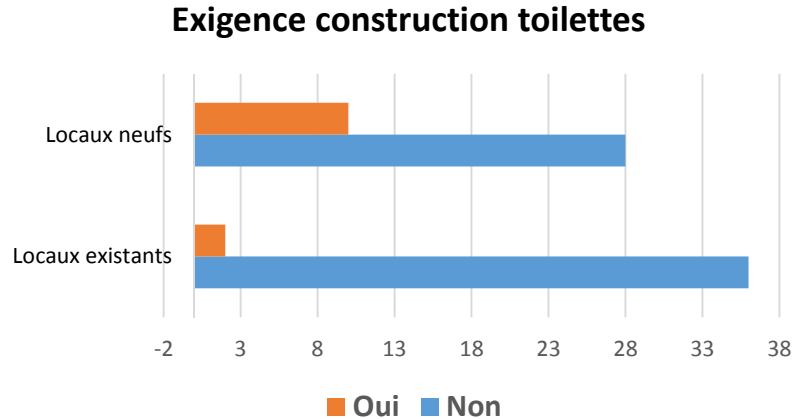
37% des réponses : exigence de la marche en avant

Améliorations indiquées :

- Clarification de points pouvant être flous (1)
- Marche en avant dans l'espace moins demandée (1)
- DDPP non contraignante sur toilettes, matériaux portes et huisseries (2)
- Possibilité de reprise de bâtiments anciens, ateliers modulaires (1)
- Améliorations pour les petites structures (1)

NS point par point (n=38)

► A. Locaux – Toilettes



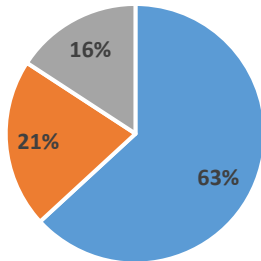
► A. Locaux- Matériaux portes et huisseries

- 20 % évoquent des problèmes spécifiques
- **Les commentaires apportés** : bois mal toléré (1), refusé (1), PVC conseillé pour menuiseries (1)

NS point par point (n=38)

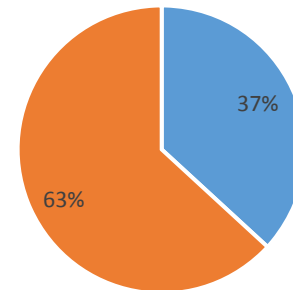
B. Equipements

Exigence lave-mains dans locaux liés à la traite



- Non, ils ne l'ont jamais été, d'autres moyens sont autorisés
- Non, plus maintenant
- Oui

Non conformités/présence de corrosion sur équipements non en contact avec denrées alimentaires



■ Non ■ Oui

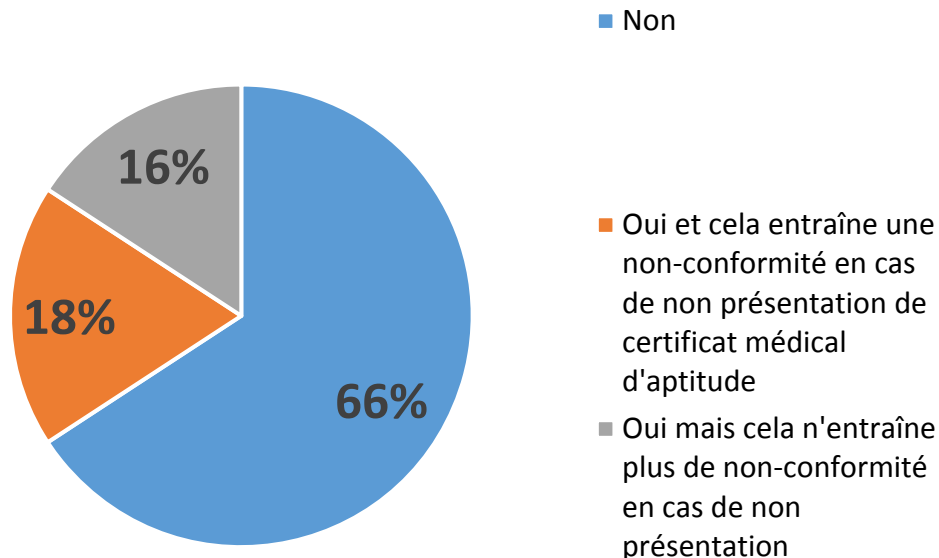
Exemples cités de non-conformité sur matériaux non en contact avec denrées : pieds de table, rouille pieds de bacs de lavage, points de rouille sur radiateurs...

Exemples de commentaires : « Corrosion considérée comme un signe de vétusté » (1), « ce qui est visuel pose problème » (1), « Certains inspecteurs sont très exigeants sur la corrosion, même minime » (1)

NS point par point (n=38)

► C. Personnel-Certificats médicaux

Demande de présentation du certificat médical lors d'une inspection

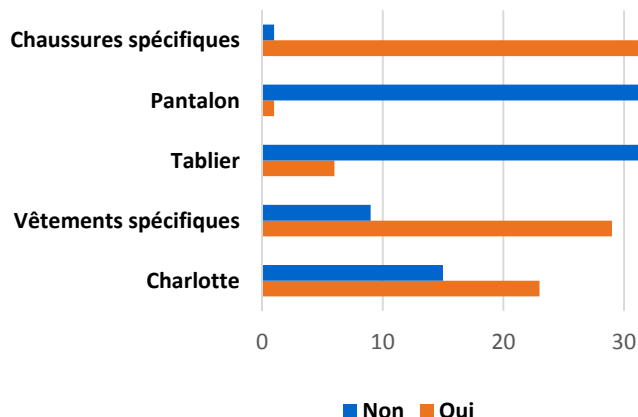


Exemples de commentaires : Certificats médicaux toujours demandés (2) ; « il faudrait changer le dossier type d'agrément » (1) ; « flous sur certificats médicaux : demandés parfois » (1) ; « pas de solution pour certificats » (1) ; « Mieux car avant : demande de radio des poumons » (1)

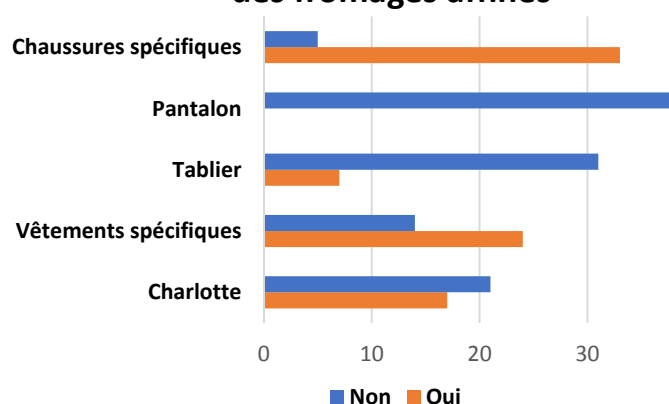
NS point par point (n=38)

► C. Personnel-Hygiène et tenue personnelle

Exigences en terme de tenue vestimentaire en salle de fabrication



Exigences en terme de tenue vestimentaire pour la manipulation des fromages affinés



Pas d'exigence pour tenue sur le marché ou non connues

Enregistrement du lavage des tenues demandé dans 8% des cas

NS point par point (n=38)

► C. Personnel-suites (n=38) :

	Oui	Non
Pas d'exigence affichage règles d'hygiène où seuls les exploitants travaillent	89%	11%
Formation GBPH fermier suffisante pour la formation au HACCP	97%	3%
Formation Hygiène par personne formée au GBPH	95%	5%

NS point par point (n=38)

D. Matières

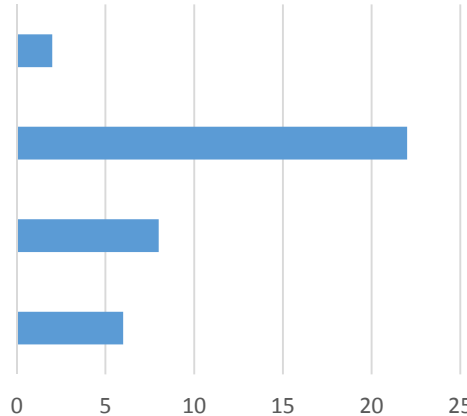
Exigences/analyses lait en germes totaux (et cellules pour les bovins)

Oui, à la même fréquence que celle
pratiquée en laiterie

Oui, à la fréquence déterminée par
l'exploitant sous sa responsabilité

Non, elle ne le demande plus depuis la note
de service

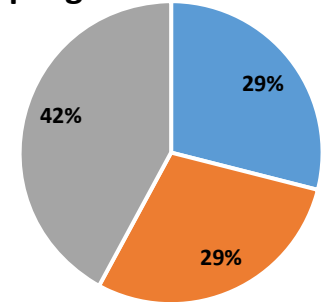
Non, elle ne l'a jamais demandé



Deux éléments :

- Non connaissance d'avant la NS
- Autres analyses possibles

Possibilité d'analyser autre germe que germes totaux



■ Non

■ Oui, c'était déjà possible avant la note de service

■ Oui, grâce à la note de service

Choix des germes analysés :

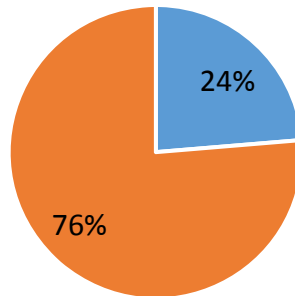
- Responsabilité producteur et selon sa problématique personnelle
- Proposition association, GDS...
- Ce qui est cité : Staphs (le plus souvent), coliformes, *E. Coli*, *L m*

Point pas toujours appliqué : analyses réalisées moins fréquemment que ce que demande la note (1) ; pas de contrainte sur fréquence et type analyse (1) ; DDPP peu exigeante (1) ; pas encore fait mais mise en place progressive (1), mise en place cette année (1)

NS point par point (n=38)

► E. Fonctionnement-Moisissures

Non conformités si présence de moisissures dans haloirs, caves d'affinage et salles de fabrication



■ Oui ■ Non

Difficultés citées :

Moisissures vues parfois comme des non conformités mineures (3), présence de moisissures en salle de fabrication notifiées de façon systématique (1) ; problème pour inspecteurs non formés (1) ; DDPP a du mal à comprendre que surfaces des caves ne soient pas désinfectées (1) ; moisissures en salle de fabrication : demande de mise en place d'actions correctives (1)

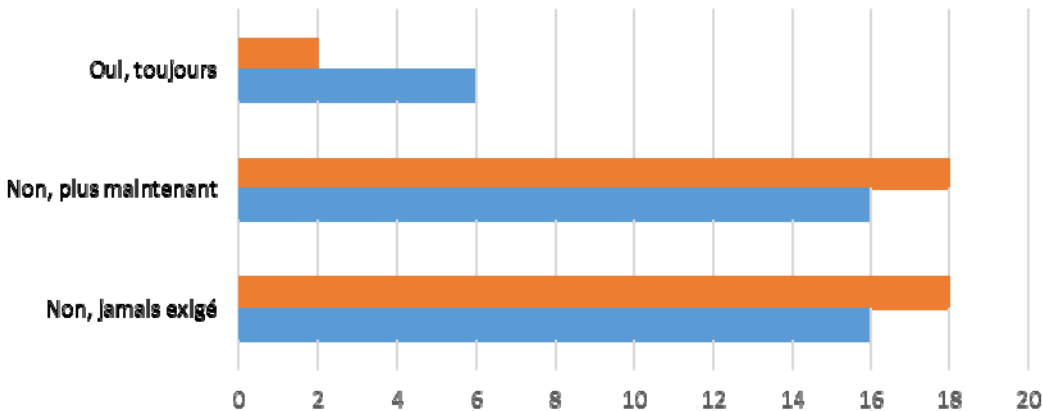
Améliorations/pas de changement :

« NDS+arrêté matériaux traditionnels permettent d'éviter les remarques sur les moisissures » (1)
« Technicien DDPP fromager donc pas de problème avec moisissures recherchés pouvant être présentes » (1)

NS point par point (n=38)

► E. Fonctionnement – T°C et nettoyage

Exigence nettoyages Journaliers et T°C



■ Exigence d'enregistrement des nettoyages Journaliers

■ Enregistrement permanent des T°C des locaux de fromagerie ou équipements réfrigération

Difficultés citées :

Demande d'enregistrement quotidien du nettoyage et des T°C (1) ; T°C chambre froide (2) et véhicules de transport (1) ; T°C cave affinage systématique (1) ; T°C : problème pour inspecteurs non formés (1) ; demande d'enregistrements toujours plus importants (1)

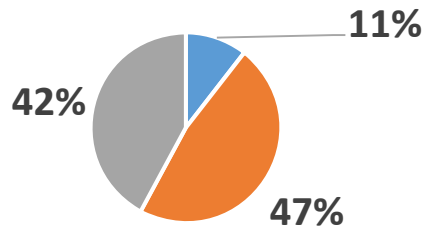
Améliorations :

Plus de souplesse dans les enregistrements (1)

NS point par point (n=38)

► E. Fonctionnement – Enregistrement non conformités

Acceptation DDPP enregistrement non-conformités uniquement



- Non
- Oui, depuis la note de service flexibilité
- Oui, elle l'acceptait déjà avant

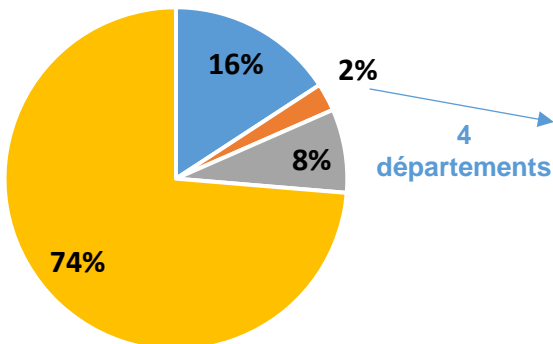
Commentaires :

- Cela dépend des inspecteurs (1) ; certains ne reconnaissent pas (1), n'apprécient pas (1), désapprouvent (1)
- Difficulté des producteurs à enregistrer est citée (2)

NS point par point (n=38)

► G. Plan de maîtrise sanitaire-GBPH

Outil utilisé pour conduire une analyse selon les principes HACCP



- Cela dépend des ateliers
- Démarche type HACCP sans référence au GBPH
- GBPH PLF intégré dans démarche HACCP
- GBPH production laitière fermière (PLF) uniquement

Réponses/ cas de non utilisation du GBPH :

Démarche antérieure au GBPH déjà en place : co-existence des deux méthodes (3);
« Pour d'autres produits pasteurisés hors GBPH, type glace une étude HACCP est demandée » (1) ; certains producteurs faisant ce choix (1) ; choix accompagnement technique (1) ; GBPH non reconnu (1)

Difficultés citées :

- GBPH : on nous reproche de ne pas prendre en compte dangers chimiques et physiques (1)
- Confrontés à une inspectrice pour qui AR adapté (GBPH personnalisé) ne convenait pas : demande de compléments (1) ; GBPH non reconnu (1) ; contenu GBPH contesté : les mesures ne suffisent pas (1)
- GBPH pas assez utilisé comme référence : ni par technicien, ni par DDPP, ni par producteur (1)

NS point par point (n=38)

► G. PMS-CCP

- 4/38 réponses : autre CCP imposé que pasteurisation (thermisation, acidification ⁽²⁾)
- Utilisation du GBPH : fiches personnalisées le plus souvent (36/38) ; PrPo identifiés dans 3 cas/38 mais PrPo parfois imposés (T°C report du lait citée et réponse hors champ (corps étrangers : méconnaissance?))

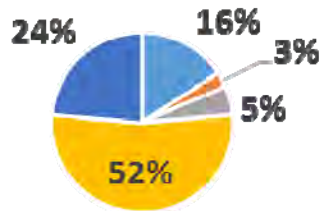
Difficultés :

CCP : les producteurs ont du mal à comprendre l'intérêt de valider et d'enregistrer les barèmes pour le traitement thermique/yaourts, étape technologique indispensable pour la réussite de la fabrication avec une T°C montant à 90°C, quelques secondes (2)

NS point par point (n=38)

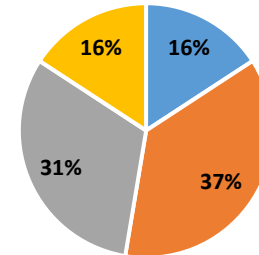
G. PMS-Autocontrôles

Etablissement de la fréquence d'autocontrôles microbiologiques



- Accord entre la DDPP et la structure professionnelle
- Autre
- Fixée de façon collective en interne à la Profession
- Fréquence indiquée dans le GBPH
- Le producteur de façon personnalisée avec l'aide éventuelle d'un conseiller

Echantillonnage pour les autocontrôles



- Autre
- N=1 avec 1 échantillon
- N=1 avec broyat de 5 échantillons
- N=5

Autre :

Variable selon statut, inspecteurs (1) ; producteurs (1) ; selon importance fabrication (2)

Difficultés :

Vérifications PMS : « il nous a été plusieurs fois demandé de justifier d'autres vérifications (audits internes, externes...) » (1) ; les autocontrôles ne suffisent pas et cela figure dans le rapport (1)

« Fréquence du GBPH donc pas de souci! » (1)

« Problème d'exploitation des résultats d'autocontrôles : interventions techniciens pompiers car mesures correctives pas prévues à l'avance » (1)

« Sur le terrain, certains producteurs ne savent pas quelles analyses bactériologiques sont obligatoires » (1)

NS point par point (n=38)

► G. PMS- Prélèvements de surface :

- 5/38 : exigence de prélèvements de surface
- Analyses demandées : *L m*, staphs (1), *E.Coli* (1)
- 4/5 : analyses périodiques (1 fois/an (2) ; 3-4 fois/an ; idem fromages)

NS point par point (n=38)

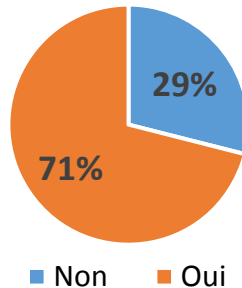
► G. PMS- Eau :

• Eau du réseau :

- 3/38 : demande autres éléments que facture ou attestation de raccordement
- Autres éléments demandés : analyses eau (2) ; résultats d'analyse d'eau du distributeur (1)

• Eau de ressource privée :

Autorisation préfectorale en cas d'eau de ressource privée



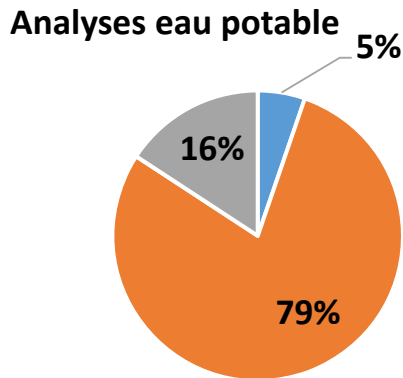
Commentaires :

- Beaucoup trop lourd et trop cher (3)
- Différence selon ateliers en agrément ou en dérogation (1) ou entre agréés/dérogataires et ceux en VD (B2C2 tous les 2 ans uniquement) (1)
- « Parfois double ressource en eau et basculement sur eau de source pour faire des économies » (1)
- Ne savent pas (2)

NS point par point (n=38)

► G. PMS-Eau

• Eau de ressource privée-suites :



- Non
- Oui, conformément à la réglementation
- Oui, sur certains critères et/ou pas selon la fréquence réglementaire

Commentaires analyses réalisées :

- Initiative producteur (1)
- Négociations avec l'ARS, notamment analyses à effectuer tous les 10 ans (1)
- Analyses de type C pas toujours effectuées du fait du coût élevé (1)
- Technicien mandaté par l'ARS qui vient 2/3 fois/an réaliser les prélèvements et faire faire les analyses (1)
- Prélèvements imposés par ARS si autorisation. Pour les autres, autocontrôles sur quelques critères (1)

NS point par point (n=38)

► G. PMS-Eau :

- **Suivi à l'intérieur de l'atelier :**
 - Analyses de routine : 4/38
- **Fabrication hors de l'exploitation**
 - 8 concernés dont 2 mentionnent l'absence d'autorisation préfectorale (eau de source)
 - Analyses d'eau effectuées (6 : selon la réglementation)

Autres difficultés remontées

▶ **Traçabilité :**

- Demande d'une tenue d'un registre entrée/sortie de produits pour les ventes sur les marchés (2)
- Demande de mise en place d'une traçabilité interne pour tous les intrants (sel, ferments...)

▶ **Obtention de l'agrément :**

- Nombreuses questions sur exigences locaux
- Agrément par produit ?
- Quand faut-il refaire un dossier ? (cas cités : passage du lait cru au lait pasteurisé, changement statut exploitation)

▶ **Différences d'inspection :**

- Vraie différence de pression de contrôle et d'interprétation des textes entre producteurs en agrément CE et les autres.
- Différences entre départements (constat de l'AOP à cheval sur 3 départements)

▶ **Mise en œuvre arrêté lait cru**

▶ **Détermination des durées de vie**

Bilan et perspectives

▶ La NS a permis des améliorations :

- Clarification de points
- Reconnaissance de la pertinence des pratiques fermières et de pratiques d'application de la réglementation déjà en place dans certains cas

▶ Du travail dans la filière en cours et à poursuivre :

- Travaux sur les autocontrôles
- GBPH européen ; travail en réseau sur les interventions sanitaires
- Formation des producteurs et des techniciens sur le PMS, notamment avec l'arrivée du GBPH européen

▶ Des travaux restent à mener avec l'administration :

- Révision du dossier type agrément fermier
- Gestion des alertes
- Question de la transparence des contrôles/divergences d'inspection