

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



Travaux sur les autocontrôles

Estelle Boullu-FNEC



FNEC
Fédération Nationale
des Éleveurs de Chèvres

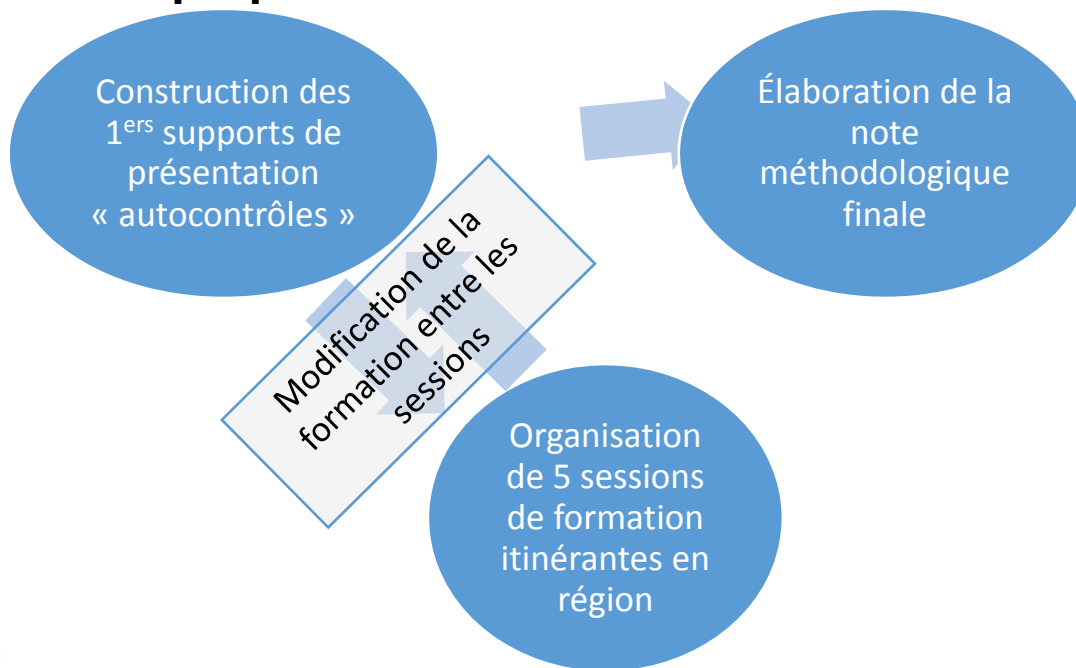

FranceAgriMer

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

Action 2 : Accompagner la filière vers une plus grande maîtrise sanitaire des produits laitiers fermiers

Action 2.1 - Appui à la réalisation des plans d'analyses d'autocontrôles

► Méthode proposée :



Appui à la réalisation des plans d'analyses d'autocontrôles

PACA	Corse	Nord Pas de Calais	Haute-Normandie	Bretagne
5 Janvier	11 Février	15 Février	14 Mars	30 Mars



Appui à la réalisation des plans d'analyses d'autocontrôles

Organisation de la journée

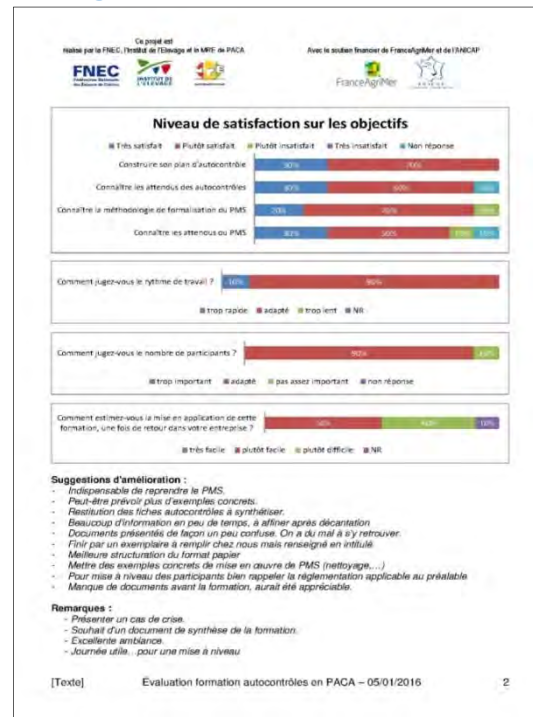
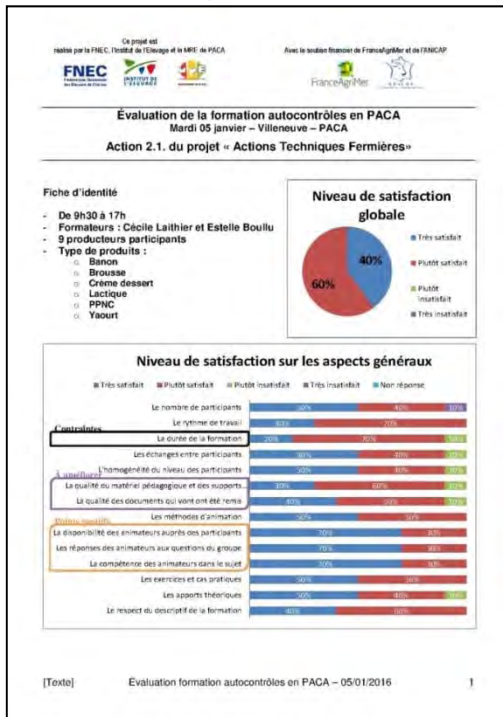
- **Accueil et présentation**
- **Recueil des attentes des participants**
- **Exposé sur la réglementation hygiène**
- **Échanges sur la mise en œuvre et formalisation du PMS**
- **Zoom sur la vérification du PMS :**
 - La surveillance régulière
 - Les analyses microbiologiques
- **Exercice pratique de rédaction du plan d'analyses d'autocontrôles**

Produit analysé	Stade du produit lors de l'analyse	Critères analysés	Seuil de conformité retenu	Périodes d'analyses	Mesures prévues en cas de non conformité
-----------------	------------------------------------	-------------------	----------------------------	---------------------	--

- **Restitution du travail**
- **Bilan et conclusion de la journée**

Appui à la réalisation des plans d'analyses d'autocontrôles

Une fiche synthétique par formation grâce aux évaluations



Appui à la réalisation des plans d'analyses d'autocontrôles

	PACA	Corse	Nord Pas de Calais	Haute- Normandie	Bretagne
	05/01	11/02	15/02	14/03	30/03
Nb de prod.	9	9	6	5	6
Nb de tech.	1	1	3	1	2
Produits fabriqués par les participants	<ul style="list-style-type: none"> - Banon - Brousse - Crème dessert - Lactique - PPNC - Yaourt 	<ul style="list-style-type: none"> - Brocciu - Pâte molle croûte lavée et fleurie - Tomme - Lactique - Fromage frais à affiné - Yaourt (projet) 	<ul style="list-style-type: none"> - Yaourt - Beurre - Fromage blanc - Fromage frais et affiné - Glace - Crème dessert et mousse au chocolat - Pâte molle croûte lavée 	<ul style="list-style-type: none"> - Lait cru - Beurre - Crème - Fromage blanc - Yaourt - Fromage à pâte pressée 	<ul style="list-style-type: none"> - Lait cru - Beurre - Crème - Fromage blanc - Yaourt - Fromage à pâte pressée

→ Une diversité importante de produits

Appui à la réalisation des plans d'analyses d'autocontrôles

► **Contraintes majeures :**

- La durée de formation
- Le rythme de travail

► **Point positifs :**

- Les échanges entre les participants
- Les animateurs

► **Points à améliorer :**

- L'homogénéité et le nombre des participants
- La matériel pédagogique (supports de formation, diaporama et documents distribués)
- Les exercices et cas pratiques

Appui à la réalisation des plans d'analyses d'autocontrôles

► Des situations différentes selon les régions :

- Au niveau de la connaissance des obligations
- Au niveau de l'accompagnement technique
- Au niveau de l'appropriation des autocontrôles

► En conséquence, des attentes :

- Différentes
- Parfois plus larges que le sujet

Appui à la réalisation des plans d'analyses d'autocontrôles

Aspects réglementaires

Faire le point au niveau des obligations réglementaires ?

Avoir une meilleure connaissance de la réglementation des PLF

Se mettre à jour pour les obligations sanitaires fromagères.

Que doivent rechercher les analyses réglementairement ?

Explication du plan à 3 classes

Alertes sanitaires

Les autocontrôles : en cas d'alertes que faire ?

PMS

Mieux formaliser/s'approprier son PMS

PMS : Quel support ?
Qu'est-ce qu'on y inscrit ?

PMS : Comment on le monte ?

Occasion de regarder le dossier

Rapport au DDPP

Acquérir des arguments vis-à-vis de la DDPP

Répondre aux agents DDPP

Autocontrôles

Possibilité de faire un seul contrôle pour deux produits ?

Finalité du plan d'autocontrôles ?

Fréquence des autocontrôles ?

Comment gérer les autocontrôles en cas de plusieurs productions ?

Que risque-t-on si les autocontrôles ne sont pas assez fréquents ?

Évolution des autocontrôles avec le temps (jeune installé ou expérimenté)

Place des autocontrôles dans le PMS ?

Maîtriser son PMS

Appui à la réalisation des plans d'analyses d'autocontrôles

Suggestion d'amélioration :

- ▶ Associer ce module au **GBPH**
- ▶ Aborder de **manière synthétique le PMS** (utile et indispensable)
- ▶ Développer un peu sur la **contamination/multiplication par les germes**
- ▶ Passer plus de temps sur les **explications des fréquences d'analyses** (points critiques à prendre en compte...) et sur la **matérialisation du plan d'analyses d'autocontrôles en ferme**
- ▶ **Disposer d'exemples**
- ▶ Étude de cas pratique sur une gestion d'alertes
- ▶ **Plus de participants**

Appui à la réalisation des plans d'analyses d'autocontrôles

► Pistes d'approfondissement :

- Synthèse et bilan de chacune des formations
- Déroulé et supports de formation

► Autres demandes :

- Mettre à disposition un « classeur de fromagerie » (reprendre les initiatives locales en format numérique « à imprimer »)
- Livret d'accueil des stagiaires pour une formation rapide à l'hygiène



Merci de votre attention !

Des questions ?



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**