



# 5<sup>ème</sup> 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.*



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



**Jeudi 28 avril 2016**



# Travail en réseau sur les interventions sanitaires en filière laitière fermière

***Sabrina Raynaud – Institut de l’Elevage***  
***Marie Vandewalle – ARVD Nord Pas de Calais***

# Travail en réseau sur les interventions sanitaires\* en filière laitière fermière

## Objectifs

- ▶ Valoriser le savoir-faire du réseau technique et des éleveurs
- ▶ Identifier et hiérarchiser les causes principales des problèmes rencontrés
- ▶ Faciliter l'échange d'expériences entre techniciens, progresser en compétence sur ce domaine, individuellement et collectivement
- ▶ Promouvoir des démarches de maîtrise sanitaire adaptées à la production laitière fermière en faisant évoluer nos outils (guide sanitaire et GBPH) de façon pertinente

\* Interventions problèmes sanitaire : intervention suite à la détection de germes pathogènes (« critère de sécurité » : *Salmonelles*, *Listeria monocytogenes*, et entérotoxines de staphylocoques à coagulase positive) ou « indicateurs d'hygiène » (*Escherichia coli* et staphylocoques à coagulase positive) dans le lait matière première lors d'auto-contrôles ou dans les produits finis lors d'auto-contrôles, de contrôles officiels ou plus rarement suite à des problèmes de santé rapportés chez les consommateurs.

# Travail en réseau sur les interventions sanitaires en filière laitière fermière

## Outils

Préventif

GBPH



Dispositif d'accompagnement



Curatif



Recueil d'Expertise Sanitaire

Cellule d'alertes sanitaires  
(techniciens expérimentés/responsables professionnels)  
Animation FNEC-Institut de l'Élevage



Appui aux techniciens en cas d'alerte sanitaire



# Recueil d'Expertise Sanitaire



**FNEC**  
Fédération Nationale  
des Éleveurs de Chèvres



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

# Recueil d'Expertise Sanitaire

## Questionnaire

- ▶ **Questionnaire à saisir en ligne pour faire le bilan de chaque intervention :**
  - **Données sur l'élevage, le germe concerné, le ou les produits concernés par l'alerte, les analyses....**
  - **Conclusion du technicien sur les causes du problème en élevage et/ou en transformation et actions mises en place.**

*Ouverture à l'ensemble des techniciens du réseau.  
Vous recevrez un mail avec le lien vers le questionnaire et la notice  
et en fin d'année une fiche de synthèse par cas saisi*



# Cellule d'alertes sanitaires nationale



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

# Cellule d'alertes sanitaires nationale

## Action 2-2 étude appui technique fermier FNEC / FranceAgriMer

### ► FNEC et Institut de l'Elevage

### ► Responsables professionnels

### ► Techniciens :

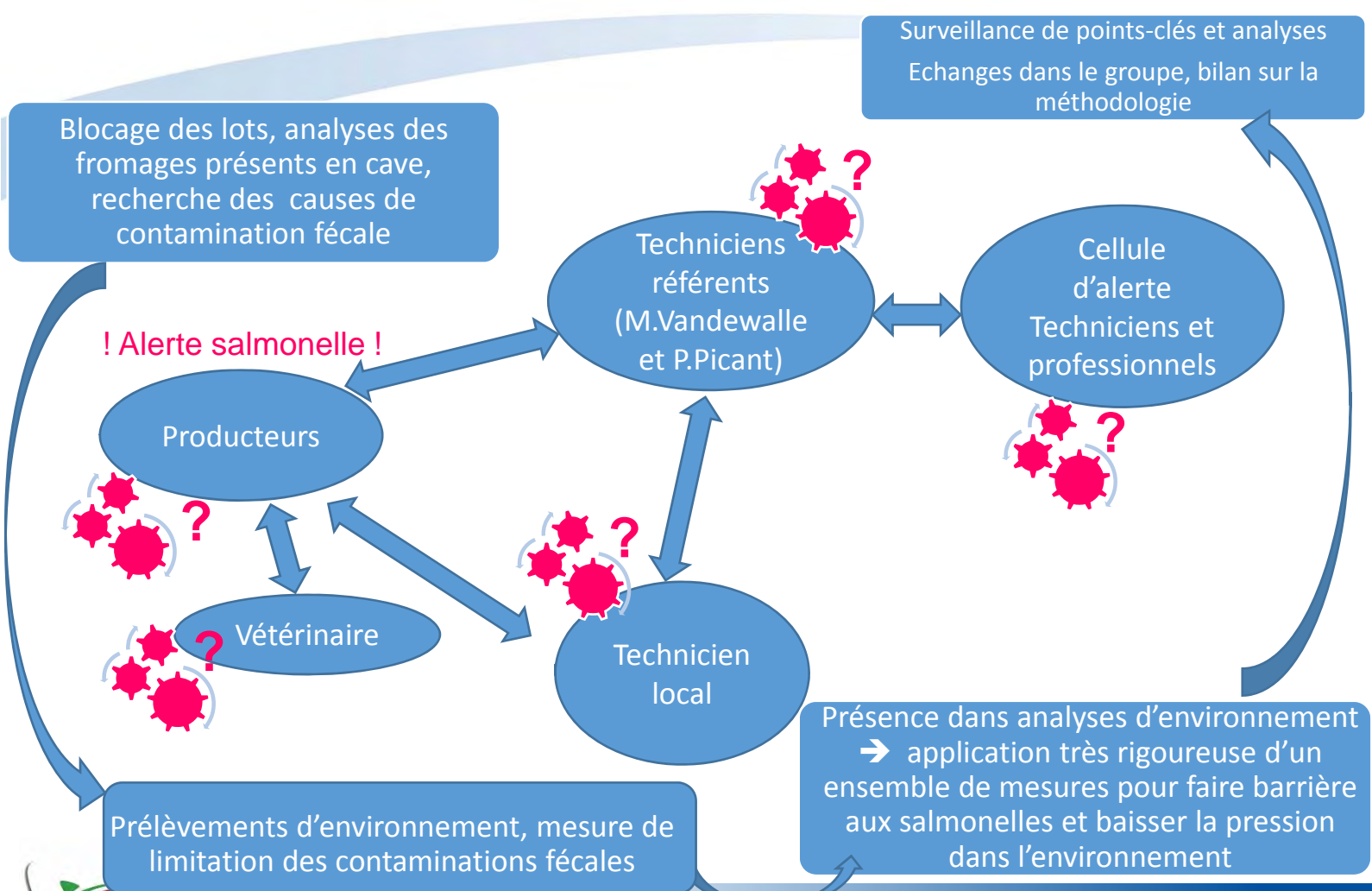
- Expérimentés
- Réalisant régulièrement des interventions sanitaires dans leur zone
- Compétences identifiées en termes de produits, germes, espèce(s)
- Disponibles pour intervenir dans d'autres régions
- *Julie Barral (CA 34), Deborah Bilien (GDS 41), Jean-Luc Champion (GDS 04), Jacky Mège (AET3V), Sylvie Morge (PEP caprin Rhône-Alpes), Pascal Picant (GDS 14), Jean-Charles Ray (GDS Bretagne), Gilles Riondet (CDA 2B), Violaine Salaün (interpro lait de brebis 64), Laurent Thomas (GDS 69), Marie Vandewalle (ARVD Nord Pas de Calais)*

### ► Etude FNEC en cours (FranceAgriMer) : accompagnement de 6 cas



# Exemple d'un cas salmonelle en pâte molle à croûte lavée au lait de vache

- ▶ **Début en janvier : détection de salmonelles avant mise en marché sur des fromages en blanc sur auto-contrôle (hebdomadaires dans cette exploitation)**
- ▶ **Blocage des lots et analyses des produits en stock dont ceux fabriqués en décembre**
- ▶ **Exploitation de taille importante (plus de 80 vaches et 90% de transformation) transformant différents types de produits (produits frais, pâtes molles et pâte pressée non cuite), GAEC 3 associés dont couple, avec des salariés**



## Hypothèses

Été : abreuvement au ruisseau

Introduction 10 vaches en lactation (octobre)

Nouveau trayeur depuis début décembre, en semaine

4 avortements en 15j à la mi-décembre, taureau entérite

## Mesures correctives

Désinfection en fromagerie (sol, tables, matériel de fabrication) avec changement de produit

Eviter contamination fécale du lait : traite, machine à traire

Diminuer pression de contamination dans l'environnement des animaux, réflexion sur les circuits des déjections/aliments/animaux

Origine environnement

Début de l'alerte

Durée : 3 mois

Absence

DECEMBRE

JANVIER

FEVRIER

MARS

Présence : eau abreuvoir, lisier  
Absence : lait de vaches ayant avorté, aliments

Présence : brosse, table d'égouttage, sol fromagerie  
Absence : nouvelle saumure, matériel de fromagerie

Absence : brosse, moules, claies

vert : absence de salmonelles

rouge : présence de salmonelles

# Conséquences de la crise sur l'exploitation

- ▶ **7,5 Tonnes de fromages détruits**  
(plus de 100 000 € de fromages non vendus et 2 900 € d'équarissage)
- ▶ **Environ 15 000 € d'analyses**  
(à la fois recherche, surveillance et libératoire)
- ▶ **Plus de temps passé en élevage et à la traite**
- ▶ **Maintien de l'effectif salariés malgré la baisse d'activité en fromagerie**
- ▶ **Temps des intervenants**
- ▶ **Dossier d'assurance en cours**

# Bilan humain de ce cas

## Les points difficiles pour les producteurs :

- Stress lié à la crise sanitaire mais aussi à la perte de maîtrise économique de l'atelier
- Difficulté à assurer la pérennité économique de l'exploitation,
- Difficile de poursuivre les fabrications sans être sûr de la qualité sanitaire,
- Source de tensions entre les associés,
- Ressources humaines difficiles à gérer en situation de crise quand le producteur n'y est pas préparé,
- Extrême vigilance nécessaire sur une longue durée,

## Les points rassurants :

- Aucun produit non conforme n'a été mis sur le marché,
- Investissement « responsable » et « raisonné » dans la surveillance sanitaire,
- La crise a permis de renforcer les liens dans l'équipe de travail (solidarité des salariés par rapport à leur employeur qui ont pris leur congés durant la crise).

# Bilan des intervenants sur le dispositif

- ▶ **Ne pas se sentir seul, intérêt d'un œil extérieur, ne rien oublier,**
- ▶ **Gagner du temps : conforter les choix techniques, optimiser le choix des prélèvements et donc les coûts d'analyses, trouver les bonnes préconisations et les bons arguments pour convaincre le producteur,**
- ▶ **Pouvoir partager sur d'autres questions ponctuelles en plus du cas suivi.**



# Interventions sanitaires en production laitière fermière

- ▶ ***Un groupe techniciens / FNEC / Institut de l'Élevage (test avec le soutien de FranceAgriMer)***
- ▶ ***Des compléments au guide sanitaire***
- ▶ ***Merci de vos retours sur vos interventions sanitaires terminées dans le Recueil d'Expertise Sanitaire***