

Brèves réglementaires

6^{ème} Journée Technique

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

Au programme

- Retour sur la réglementation sur les caisses enregistrées
 - Quelles obligations au 1^{er} janvier 2018 ?
 - Comment tenir un agenda/cahier de caisse ?
- Point à date sur l'encadrement du terme fermier
 - Bref historique depuis le décret de 2013
 - Derniers rebondissements de la loi Etats Généraux de l'Alimentation
- Obtention de la tolérance *Listéria monocytogenes* et précisions
 - Retour sur les études de vieillissement
 - Précisions sur les beurres fermiers au lait cru de vache
- Information sur le plan de surveillance 2018 sur les fromages au lait cru (Salmonelles, Listéria et STEC)

RETOUR SUR LA RÉGLEMENTATION SUR LES CAISSES ENREGISTREUSES

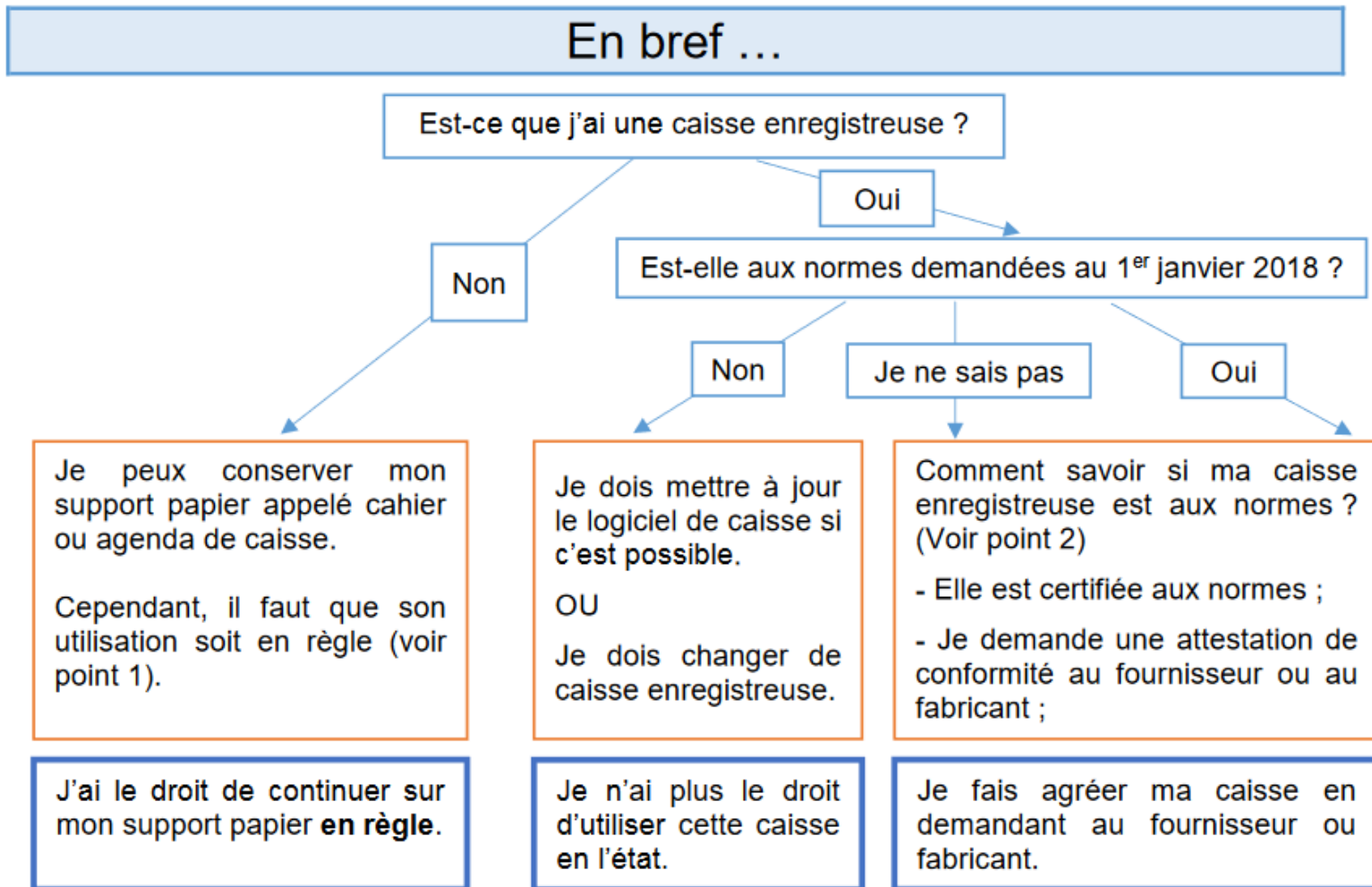
Quelles obligations au 1^{er} janvier 2018 ?

Comment tenir un agenda/cahier de caisse ?

Notes d'information du 7 et 29 août 2017, et du 2 mai 2018

Les caisses enregistreuses

Quelles obligations au 01/01/2018 ?



Les caisses enregistreuses

Comment tenir un agenda de caisse ?

L'obligation d'avoir un système de caisse **sécurisé et certifié** ne crée pas d'obligation de s'équiper d'un logiciel ou d'un système de caisse.

*L'article 286-I-3° du Code Général de Impôts² prévoit que toute personne assujettie à la TVA, qui ne tient pas habituellement une comptabilité permettant de déterminer son chiffre d'affaires, doit inscrire, **jour par jour et sans blanc ni rature, sur un livre aux pages numérotées spécialement affecté à cet effet**, le montant de chacune des opérations en distinguant, au besoin, ses opérations taxables de celles qui ne le sont pas.*

Toutefois, les opérations au comptant peuvent être inscrites globalement à la fin de chaque journée lorsque leur montant unitaire est inférieur à 76 €, taxes comprises, qu'elles correspondent à des ventes au détail et des services rendus aux particuliers et qu'il est conservé des justifications (brouillard de caisse par exemple).



Ce qui signifie que **toutes les ventes d'un montant unitaire supérieur ou égal à 76€** doivent faire l'objet d'une ligne propre sur l'agenda retraçant les opérations quotidiennes.

Exemple
d'agenda
de caisse

Date	Client #	Bien vendu	Prix unitaire TTC	Quantité	Total TTC	Espèce	Chèque	CB
	Global							
	Client X				(≥76€)			

POINT À DATE SUR L'ENCADREMENT DU TERME FERMIER

Bref historique depuis le décret de 2013

Derniers rebondissements de la loi Etats Généraux de l'Alimentation

Bref historique 2013 : Nouveau décret

- Le décret n° 2013-1010 du 12 novembre 2013, entre en vigueur le 1er janvier 2014

Article 9.1

La dénomination « **fromage fermier** » ou tout autre qualificatif laissant entendre une origine fermière est réservée à un fromage fabriqué selon les techniques traditionnelles par un producteur agricole ne traitant que les laits de sa propre exploitation sur le lieu même de celle-ci. Lorsque l'affinage a lieu en dehors de l'exploitation, l'étiquetage comporte les mentions prévues au 5° du A de l'article 12.

Article 12.A.5°

La mention « **fabriqué à la ferme puis affiné par l'établissement** » suivie du nom de l'affineur, dans le cas des fromages fermiers tels que définis à l'article 9-1 mais dont la phase d'affinage a été réalisée en dehors de l'exploitation agricole. Cette mention suit immédiatement la dénomination " fromage fermier ". La taille des caractères de ces mentions est identique.

Bref historique

2015 : 2^{ème} recours

- Le décret n° 2013-1010 du 12 novembre 2013
- Avril 2015 : le Conseil d'État donne raison au recours corse

Article 9.1

La dénomination « **fromage fermier** » ou tout autre qualificatif laissant entendre une origine fermière est réservée à un fromage fabriqué selon les techniques traditionnelles par un producteur agricole ne traitant que les laits de sa propre exploitation sur le lieu même de celle-ci. ~~Lorsque l'affinage a lieu en dehors de l'exploitation, l'étiquetage comporte les mentions prévues au 5° du A de l'article 12.~~

Article 12.A.5°

~~La mention « **fabriqué à la ferme puis affiné par l'établissement** » suivie du nom de l'affineur, dans le cas des fromages fermiers tels que définis à l'article 9-1 mais dont la phase d'affinage a été réalisée en dehors de l'exploitation agricole. Cette mention suit immédiatement la dénomination " fromage fermier ". La taille des caractères de ces mentions est identique.~~

Derniers rebondissements 2018 : loi EGA

- Texte de loi Etats Généraux de l'Alimentation

- Article L641-19 du CRPM

Sans préjudice des réglementations communautaires ou nationales en vigueur à la date de promulgation de la [loi n° 99-574 du 9 juillet 1999](#) d'orientation agricole et des conditions approuvées à la même date pour bénéficier d'un label agricole, l'utilisation du qualificatif " fermier ", des mentions " produit de la ferme ", " produit à la ferme " et des termes " produits pays " est subordonnée au respect de conditions fixées par décret.

Pour les fromages fermiers lorsque le processus d'affinage est effectué en dehors de l'exploitation en conformité avec les usages traditionnels, l'information du consommateur doit être assurée en complément des mentions prévues au premier alinéa selon des modalités fixées par décret. »

L'historique en bref

1988

Décret n°88-1206 du 30 décembre 1988 : terme « fermier »

1999

Loi d'Orientation Agricole de 1999 : projet de décret fermier

2007

Décret n°2007-628 du 27 avril 2007 : précisions sur l'affinage

2009

Premier recours corse accordé le 28 octobre 2009

2013

Décret n° 2013-1010 du 12 novembre 2013 : nouvelle formulation

2015

Deuxième recours corse accordé le 17 avril 2015

2018

Loi EGA mais l'article proposé a été **jugé contraire à la Constitution...**

OBTENTION DE LA TOLÉRANCE *LISTÉRIA* *MONOCYTOGENES* ET PRÉCISIONS

Retour sur les études de vieillissement

Précisions sur les beurres fermiers au lait cru de vache

Notes d'information du 3 mai 2018 et du 25 septembre 2018

Tolérance *L.m.*

Retour sur les études de vieillissement

- *Listeria monocytogenes*, un critère de sécurité :
 - Dans les produits laitiers : absence dans 25g du germe *L.m*
 - En cas d'étude scientifique concluante : tolérance à 100 ufc/g
- Dès 2010, lancement par la FNEC/FNPL (groupe PLF) et Idele de 3 études réalisées par ACTALIA avec le soutien de FAM/ANICAP :
 - le lactique chèvre
 - le beurre fermier au lait cru de vache
 - les pâtes pressées non cuites de brebis
- Beurres fermiers au lait cru de vache : étude concluante
 - En lien avec l'ARVD Nord Pas de Calais et l'AVDPL Haute-Normandie
 - Après plusieurs échanges : **tolérance obtenue fin avril 2018 !**

Quels beurres concernés par la tolérance *Listeria monocytogenes* ?

Précisions transmises par ACTALIA à la FNEC/FNPL le 23 septembre 2018

3 conditions à remplir pour bénéficier de la tolérance *Lm*

1. Fabrication

Suivre à minima les points clés du diagramme de fabrication

ENSEMENCEMENT DE LA CREME CRUE	- Crème bovine fermière - Ensemencement avec un ferment commercial mésophile
REPORT CREME ENSEMENCEE AVANT MISE AU FROID	- durée : minimum 24 h et maximum 4 jours - alternance entre maturation froide et maturation à température ambiante
MATURATION	
REMISE EN TEMPERATURE	- jusqu'à la température recherchée pour le barattage
BARATTAGE	- effectué jusqu'au stade « grains », de taille blé-riz
LAVAGE	- au minimum 2 lavages : la quantité d'eau doit être au moins égale à la quantité de crème utilisée - la température de l'eau ne doit pas dépasser celle de la crème mise en œuvre
SALAGE FACULTATIF	
MALAXAGE	
EMBALLAGE	- beurre emballé en papier sulfurisé

- $\text{pH} \leq 4,7$
- Teneur en eau < 16%

2. Produit fini

3. Conservation

- Durée de conservation $\leq 22\text{j}$
- Température de conservation $\leq 8^\circ\text{C}$

LE PLAN DE SURVEILLANCE 2018 SUR LES FROMAGES AU LAIT CRU (SALM, L.M. ET STEC)

Retour sur la rencontre avec la DGAI et la parution de la note

Note d'information du 13 mars 2018

Plan de surveillance 2018

Retour sur la rencontre DGAI

- 5 janvier : Demande d'une rencontre avec la DGAI, en lien avec le CNAOL, suite à la parution du plan de surveillance 2018
- 26 janvier : Rencontre avec le Directeur général de l'alimentation, avec le CNAOL
 - Échanges sur le plan de surveillance
 - Accord sur une note à destination des producteurs laitiers fermiers
- Après de nombreux échanges, parution et diffusion de la note le 13 mars dernier



Note d'information à destination des producteurs laitiers fermiers Plan de surveillance sur les fromages au lait cru 2018

À la suite d'une rencontre avec le Directeur général de l'alimentation du Ministère de l'Agriculture, le CNAOL, la FNEC et la FNPL ont souhaité rédiger cette note d'information afin d'accompagner la mise en place du plan de surveillance 2018 sur les fromages au lait cru.

Les plans de surveillance mis en œuvre par l'administration font partie du dispositif d'évaluation et de maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments. Ils permettent d'évaluer le taux de contamination des produits par certains dangers sur la base de prélèvements représentatifs de la production, ou de la consommation.

Quels sont les objectifs de l'administration avec ce plan de surveillance 2018 ?

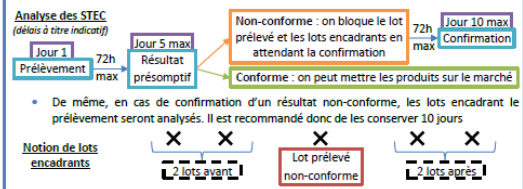
- Vérifier la conformité des fromages au lait cru vis-à-vis de la réglementation et ainsi écarter les produits non-conformes de la mise sur le marché
- Estimer les taux de contamination par *Listeria m.*, *Salmonella spp.* et *E. coli* STEC des fromages et les comparer aux données de 2014 sur les STEC et de 2016 sur *L. m* et *S. spp*
- Couvrir l'ensemble de la production de fromages au lait cru (hors pâtes pressées cuites)

Quels prélèvements sont prévus par l'administration pour ce plan de surveillance 2018 ?

- Chez des producteurs fermiers, laiteries et affineurs (agréés, dérogataires & remise directe)
- 500 ateliers répartis géographiquement selon la production de fromages au lait cru
- Au près des trois espèces laitières (hors pâtes pressées cuites) : brebis, chèvre et vache

Quelles sont les préconisations en cas de prélèvements au sein de votre atelier en 2018 ?

- Ne pas mettre sur le marché les lots de fromages dont sont issus les prélèvements, dans l'attente des résultats ; ainsi les procédures de retrait/rappel sont limitées
- Pour tenir compte des délais d'analyse STEC, ayez en tête que le lot concerné devra être conservé 10 jours dans la mesure du possible



Dans tous les cas, n'hésitez pas à prendre contact avec :

Estelle BOULLU
eboullu@fnecc.fr - 01 49 70 74 33

Céline SPELLE
cspelle@cniel.com - 01 49 70 71 29



Référence réglementaire : instruction technique DGAL/S055A/2018-9 du 29/12/2017

p. 1 / 2



Que faire en cas de résultats confirmés non-conformes ?

- si le lot est encore sous le contrôle de l'exploitant, celui-ci doit rechercher l'origine de la non-conformité et mettre en place des mesures correctives ;
- si le lot est mis sur le marché, partiellement ou en totalité, l'exploitant en informe la DD(CS)PP, et prend les mesures de retrait/rappel adaptées, afin de faire cesser l'exposition des consommateurs au danger.

Ne mettez pas les produits concernés sur le marché

Contactez votre technicien produits laitiers fermiers ou votre structure d'accompagnement locale et à défaut les structures nationales (CNAOL, FNEC ou FNPL) qui vous réorienteront vers la personne compétente localement.

Quels sont les critères réglementaires de ces 3 germes ?

- *Listeria m.* et *Salmonella spp.* : les critères réglementaires sont ceux du règlement européen n°2073/2005 évalués à partir de 5 x 100g (minimum) au sein d'un même lot.
 - *E. coli* STEC : il n'y a pas actuellement de critère réglementaire français ou européen.
- La présence de toute souche STEC (ou AEEC) hautement pathogène constitue un résultat non-conforme (article 14 du règlement (CE) n°178/2002). À ce titre, le guide d'aide à la gestion des alertes définit un seuil d'alerte pour les souches STEC hautement pathogènes (ou AEEC des sérotypes ciblés), dans toutes les denrées alimentaires, qui est « absence dans 25g ».

Taux de contamination observés dans les plans de surveillance précédents :

- *Listeria m.* en 2016 (hors pâtes pressées cuites) : 2,3%
- *Salmonella spp.* en 2016 (hors pâtes pressées cuites) : 0,5 %
- *E. coli* STEC en 2009 : 0,9% et en 2014 : 0,2%

Dans tous les cas, n'hésitez pas à prendre contact avec :

Estelle BOULLU
eboullu@fnecc.fr - 01 49 70 74 33

Céline SPELLE
cspelle@cniel.com - 01 49 70 71 29



Référence réglementaire : instruction technique DGAL/S055A/2018-9 du 29/12/2017

p. 2 / 2

Merci de votre attention !

www.fnec.fr



@EleveursChevres - @FNPLait - @ReseauFNPL



EleveursChevres



The screenshot shows the FNEC website interface. At the top left is the FNEC logo with the text 'Fédération Nationale des Éleveurs de Chèvres'. To the right are three images: a white goat kid, a tray of white cheese wheels, and a brown goat head. Below the images is a navigation menu with links: 'Qui sommes-nous ?', 'Actualité', 'Dossiers', 'Réglementation fermière', 'Pourquoi adhérer ?', 'Archives', and 'Contacts'. Below the menu is a search bar with the label 'RECHERCHE' and a search button. Below the search bar is a red banner that reads 'LA FNEC PRÉSENTE À CAPR'INOV'. At the bottom right of the banner is a small logo for 'Caprinov'.