

Note au réseau

29/03/2019

La flexibilité transversale en filière laitière fermière : quoi de neuf ?

CONTEXTE : Résultat d'une étroite collaboration entre la FNEC et l'administration, la note de service Flexibilité de 2011 a été une des plus belles victoires de la filière laitière fermière.

Rédigée en étroite collaboration entre le ministère de l'agriculture et la FNEC, elle décrivait point par point les adaptations possibles pour les ateliers transformant moins de 2 millions de litres de lait et avait permis de régler de nombreux points problématiques identifiés lors des inspections officielles.

Jusqu'à maintenant, la filière laitière fermière était la seule à bénéficier de cette flexibilité, permise par le Paquet Hygiène pour les ateliers de petite taille. En 2017, l'administration avait engagé une réflexion dans le but d'avoir une note de service flexibilité, transversale à toutes les filières et plusieurs versions nous avaient été soumises pour avis. Fin 2018, un nouveau projet nous a été transmis, sur lequel nous avons échangé, à notre demande, lors d'une rencontre avec l'administration ([Note d'info FNEC du 7/12/2018](#)), mais aussi à l'occasion de la « journée réglementation fermière » du 18 décembre 2018 ([lien vers les présentations](#)).

L'objectif de tous nos échanges avec l'administration depuis fin 2017 a été d'avoir une note la plus lisible et adaptée possible à la production laitière fermière, et ce sans remettre en question nos forts acquis inscrits dans la note de service Flexibilité de 2011.

Ces nombreux échanges ont abouti à la [publication de la note de service flexibilité transversale](#) le 10 janvier 2019. Puis, les fiches sectorielles complétant le corps transversal de cette note ont été publiées sur le site du Ministère de l'Agriculture. La fiche « Lait et Produits Laitiers » pour les ateliers traitant moins de 2 millions de litres/affinant 100 tonnes de fromages par an est déjà publiée.

SOMMAIRE :

1. CRITERES D'ACCES ET ORGANISATION DE LA FICHE SECTORIELLE LAIT ET PRODUITS LAITIERS 2
2. CE QUI NE CHANGE PAS 3
3. CE QUI A ETE REFORMULE 4
4. CE QUI A ETE SUPPRIME (CAR N'AVAIT PLUS LIEU D'ETRE) 4
5. CE QUI NOUS AVONS FAIT AJOUTER OU ECLAIRCIR 5

EN BREF : Cette note est un guide de lecture pour mieux comprendre la nouvelle note et son esprit

Pas de changement de fond dans le cadre de l'extension de cette flexibilité aux autres filières. Nous avons veillé à chaque échange et à chaque nouvelle proposition à conserver la flexibilité acquise en 2011.

Pas de changement de critère d'accès pour la filière laitière fermière : la flexibilité est toujours applicable pour les ateliers transformant moins de 2 millions de litres de lait par an.

Un changement de forme pour cette nouvelle note de service flexibilité par sa forme inhabituelle (instruction générale complétée d'annexes sectorielle par secteur sous forme de tableau), mais qui reprend tous les éléments de la flexibilité de 2011, répartis par items des guides des inspecteurs.

**NOUS RESTONS A VOTRE DISPOSITION POUR TOUTE QUESTION,
SUR LA NOUVELLE NOTE ELLE-MEME OU SON APPLICATION SUR LE TERRAIN.**

Nous tenons à votre disposition sur demande,
une comparaison exhaustive point par point des notes de service de 2011 et 2019.

1. CRITERES D'ACCES ET ORGANISATION DE LA FICHE SECTORIELLE LAIT ET PRODUITS LAITIERS

La filière laitière fermière était jusqu'ici la seule à bénéficier de flexibilité, acquise en 2011, pour les ateliers transformant moins de 2 millions de litres de lait par an. Lors de l'extension de cette flexibilité aux autres filières, de nombreuses réflexions sur les critères d'accès à cette flexibilité ont eu lieu afin de trouver des seuils de main d'œuvre ou de produits les plus adaptés à chaque filière.

Pour la filière laitière fermière, pas de changement et ce quel que soit le statut de l'établissement, **les ateliers transformant moins de 2 millions de litres de lait par an ont accès à cette flexibilité.** De plus pour information, ont été ajoutées dans notre filière laitière les activités d'affinage et crèmerie lorsque moins de 100 tonnes de fromages sont travaillés dans l'année par l'atelier.

Concernant l'organisation de la fiche sectorielle Lait et Produits Laitiers, dès le premier projet fin 2017, nous avons signalé que **le format tableau** ne nous semblait ni pertinent, ni approprié. Cependant, l'administration restant ferme sur la forme (reprise d'un avis de l'EFSA¹), nous avons proposé de changer/préciser les intitulés de colonne d'où ce tableau :



Instruction technique DGAL/SDSSA/2018-924 - Lignes directrices en matière de mise en œuvre de la flexibilité au niveau du plan de maîtrise sanitaire pour le secteur : Lait et produits laitiers



Éléments du PMS	Attendus	Mesures de contrôle mises en œuvre par l'exploitant	Documents à rédiger / à conserver Enregistrements	Exemples d'actions correctives
-----------------	----------	---	--	--------------------------------

La 1^{ère} colonne « *Éléments du PMS* » reprend les items des guides des inspecteurs (vadémécums) :

Locaux et équipements	Locaux, équipements et opérations de maintenance Nettoyage et désinfection (N&D) Lutte contre les nuisibles
Denrées et maîtrise des process	Matières premières et contrôles à réception Gestion de l'eau Gestion des températures de stockage Maîtrise des procédés de fabrication Conformités des produits finis et informations du consommateur Contrôles à expédition Gestion des déchets et sous-produits (SPAN) Traçabilité
Formation et comportement du personnel	Comportement et état de santé du personnel Méthodologie Instructions de travail, connaissance des process

La 2^{ème} intitulée « *Attendus* » présente des préconisations sur les adaptations possibles et sur ce qui devrait être mis en place a minima.

La 3^{ème} colonne « *Mesures de contrôles mises en œuvre par l'exploitant du secteur alimentaire* » décrit des **exemples** de mesures de contrôles que les producteurs laitiers fermiers peuvent mettre en place pour contrôler l'élément du PMS concerné.

La 4^{ème} colonne « *Documents à rédiger / à conserver / enregistrement* » précise ce qui est attendu pour chaque élément du PMS en matière de documentation et en particulier **ce qui doit être conservé a minima** afin d'être présenté dans le cadre d'un contrôle officiel.

La 5^{ème} colonne « *Exemples d'actions correctives* » liste quelques mesures, **à titre d'exemple et leur pertinence doit être évaluée au cas par cas.**

¹ Avis 2017-4697 Hazard analysis approaches for certain small retail establishments in view of the application of their food safety management systems - approches simplifiées de l'analyse de dangers dans certains petits établissements de remise directe pour la constitution de leur PMS

2. CE QUI NE CHANGE PAS

Entre la note de service flexibilité de 2011 et la nouvelle note de service transversale de 2019, de nombreux paragraphes ont été repris tels quel ou presque.

Le contexte et les objectifs de la flexibilité

La flexibilité est bien reprise dans le corps transversal (page 2) comme une démarche volontaire d'adaptation du Plan de Maitrise Sanitaire (PMS) basé sur les principes HACCP. Les GBPH existants sont bien les outils de construction du PMS, comme notre GBPH européen (page 7).

A de 2011 : Les flexibilités sur les locaux

Les paragraphes au sujet de la conception des locaux sont identiques (« **présence d'un sas** » et « **sectorisation des locaux** » - p. 1 fiche sectorielle). De même pour les « **toilettes dans les locaux de fromagerie** » et les « **matériaux des portes et huisseries** » (p. 2 fiche sectorielle).

B de 2011 : Les flexibilités sur les équipements

Le paragraphe sur les « **lave-mains** » est recentré en l'absence de point d'eau à proximité du lieu de traite en reprenant à l'identique la dernière phrase (p. 4 fiche sectorielle).

Le paragraphe « **présence de corrosion des équipements** » est identique (p. 3 fiche sectorielle).

C de 2011 : Les flexibilités sur le personnel

Le paragraphe concernant l'« **hygiène et tenue personnelle** » a été entièrement repris à l'identique (p. 14-15 de la fiche sectorielle), en dehors de la première phrase rappelant le règlement 852/2004.

Au sujet de la « **formation du personnel** », cela a été transcrit à l'identique (p.15 fiche sectorielle).

D de 2011 : Les flexibilités sur les matières

A propos des « **germes et cellules dans le lait** », le paragraphe a été repris à l'identique dans la 2^{ème} colonne « Mesures de contrôles mises en œuvre par l'exploitant » (p. 7-8 fiche sectorielle).

De même sur les « **résidus d'antibiotiques dans le lait** », en dehors du premier paragraphe sur le lait livré qui était hors-sujet, tous les éléments ont été repris et répartis dans la 1^{ère} et 2^{ème} colonne « Attendus » et « Mesures de contrôles mises en œuvre par l'exploitant » (p. 8 fiche sectorielle).

E de 2011 : Les flexibilités sur le fonctionnement

Les paragraphes sur la « **présence de moisissures dans hâloirs, les caves d'affinage et les salles de fabrications** » a été repris en intégralité (p. 5 fiche sectorielle).

Sur les « **températures des locaux** », la spécificité de la production laitière fermière est bien reprise (p. 10 fiche sectorielle). L'enregistrement uniquement des non-conformités est lui dans la 3^{ème} colonne « Documents à rédiger / à conserver - Enregistrement » (p. 1 fiche sectorielle).

Concernant la « **vérification du plan de nettoyage/désinfection** », le paragraphe a été repris au dans la 3^{ème} colonne « Documents à rédiger / à conserver - Enregistrement » (p. 5 fiche sectorielle).

G de 2011 : Les flexibilités sur le plan de maitrise sanitaire (PMS)

Au sujet de la « **fréquence des analyses d'autocontrôles** », l'esprit de la note de service de 2011 est le même dans la nouvelle note de 2019, même si l'information peut être répartie entre le corps transversal de la note (page 12-13) et les colonnes de la fiche sectorielle (p. 11-12 fiche sectorielle).

Sur les « **prélèvements de surface** », tous les éléments de 2011 sont repris dans les colonnes « Attendus » et « Mesures de contrôles mises en œuvre par l'exploitant » (p. 4-5 fiche sectorielle).

A propos des « **analyses concernant l'eau potable** », tous les paragraphes au sujet de l'origine de l'eau ont été repris dans les colonnes 2, 3 et 4 (p. 9 fiche sectorielle).

3. CE QUI A ETE REFORMULE

C de 2011 : Les flexibilités sur le personnel

Sur l'« **affichage des règles d'hygiène** », le paragraphe a été reformulé (p. 15 fiche sectorielle) en conservant le même sens « Consignes et instructions de travail données par le responsable connues du personnel et appliquées ».

G de 2011 : Les flexibilités sur le plan de maitrise sanitaire (PMS)

Les éléments présents sur le GPBH fermier ont été repris et reformulés de manière à comprendre toutes les filières concernées par le corps transversal (page 7 et 8) de cette nouvelle note flexibilité. On retrouve l'ensemble des GBPH français et européens, mais aussi leurs consignes d'utilisation.

Concernant la définition des CCP, la note de service reprend dans son corps transversal les différentes adaptations possibles du plan HACCP dont ces définitions (page 10-11). On retrouve ainsi les différentes définitions présentes dans la note de service de 2011 (BPH ou PRP, PRPo et CCP ou point critique pour la maitrise). La place du GBPH est bien retranscrite également.

4. CE QUI A ETE SUPPRIME (CAR N'AVAIT PLUS LIEU D'ETRE)

De manière générale, l'esprit de cette nouvelle instruction est d'inscrire ce qui est requis, afin d'alléger les textes et de ne pas l'alourdir de précision sur des éléments non demandé. Malgré les questions qui peuvent persister, **tout ce qui n'est pas indiqué n'est pas requis.**

En 2011, des paragraphes avaient été rédigés afin de contrer des demandes injustifiées sur le terrain. Ces paragraphes ont été supprimés dans cette instruction, afin de s'en tenir à ce qui est requis. **Malgré tout, il convient d'être vigilant et nous faire remonter tout problème qui reviendrait sur le terrain sur ces points précis.**

B de 2011 : Les flexibilités sur les équipements

Le paragraphe sur le « **pédiluve à l'entrée de la fromagerie** » a été supprimé dans la nouvelle note de service, il n'avait pas lieu de préciser qu'il n'était pas requis.

Au sujet du « **lave-mains** », malgré la reprise à l'identique des flexibilités concernant l'absence de point d'eau à proximité du lieu de traite (p. 4 fiche sectorielle), les moyens à mettre en œuvre pour être en cohérence avec le règlement CE n°853/2004 (qui était cité dans la note de 2011) ont été supprimés pour rester dans la logique d'une obligation de résultats et non de moyens.

C de 2011 : Les flexibilités sur le personnel

Le paragraphe sur les « **certificats médicaux / visite médicale** » a été supprimé n'ayant plus lieu d'être. En effet, l'*arrêté du 10 mars 1977 relatif à l'état de santé et hygiène du personnel appelé à manipuler les denrées animales ou d'origine animale* (auquel faisait référence la note de service de 2011) a été abrogé par l'[arrêté du 06 décembre 2018](#).

D de 2011 : Les flexibilités sur les matières

Sur les « **résidus d'antibiotiques dans le lait** », le premier paragraphe a été supprimé car il concernait le lait livré en totalité, hors-sujet dans une note sur la transformation laitière fermière.

E de 2011 : Les flexibilités sur le fonctionnement

Au sujet des « **températures des locaux** », le début du paragraphe argumentant l'absence d'intérêt à enregistrer les températures a été supprimé, n'ayant plus lieu d'être puisque non requis.

Le paragraphe sur l'« **enregistrement des non-conformités** » a été supprimé puisqu'il est dans la nouvelle note de service précisé à chaque paragraphe l'enregistrement uniquement des non-conformités dans la 3^{ème} colonne « Documents à rédiger / à conserver - Enregistrement ».

Pour plus d'informations, n'hésitez pas à contacter Estelle Boullu - 01 49 70 74 33 - eboullu@fnec.fr p. 4/6

F de 2011 : Les flexibilités sur les enregistrements, agréments, autorisations

Cet item est totalement absent de la nouvelle note de service flexibilité, puisque repris aujourd'hui dans d'autres arrêtés ou notes de service. De plus, les producteurs laitiers fermiers sont aujourd'hui mieux formés et informés, ces informations sur la déclaration d'activité ne sont plus d'actualité.

G de 2011 : Les flexibilités sur le plan de maitrise sanitaire (PMS)

Le court paragraphe sur la « **vérification du PMS** » a disparu mais transparait dans tout le corps transversal de la note et la 2^{ème} colonne « Mesures de contrôles mises en œuvre par l'exploitant ».

Au sujet des « **analyses concernant l'eau potable** », les paragraphes sur le « suivi à l'intérieur de l'atelier » et les « cas particuliers de la fabrication hors de l'exploitation » ont été supprimés pour s'en tenir aux dispositions sur l'origine de l'eau, il n'avait pas lieu de préciser qu'il n'était pas requis.

5. CE QUI NOUS AVONS FAIT AJOUTER OU ECLAIRCIR

Certains sujets problématiques sont apparus depuis 2011, déjà traités dans la note de 2011 ou non. Progressivement, nous avons déjà inscrit dans les guides des inspecteurs (*vadémécum*) un certain nombre de ces précisions.

Nous avons donc fait ajouter ou éclaircir ces acquis dans cette nouvelle note de flexibilité.

De manière générale, tout au long de cette note de flexibilité nous avons **mis en avant le GBPH européen** récemment validé par la Commission européenne, dans la 3^{ème} colonne.

B de 2011 : Les flexibilités sur les équipements

Sur le paragraphe « **désinsectiseurs** », nous avons fait ajouter (p. 6-7 fiche sectorielle) quelques généralités (absence de nuisibles ou de traces de leur passage) et précisions sur le périmètre concerné (locaux de transformation et stockage), ainsi que la notion de lutte préventive et d'autres moyens de lutte (chiens/chats). Un paragraphe sur le stockage et l'utilisation des produits biocides a été ajouté, en plus de la reprise à l'identique des paragraphes sur les désinsectiseurs électriques ou rubans adhésifs, et celui sur la manipulation des produits insecticides chimiques.

C de 2011 : Les flexibilités sur le personnel

En remplacement du paragraphe sur les « **certificats médicaux / visite médicale** » (qui a été supprimé - cf. point 4.), des ajouts ont été faits pour préciser la prise en compte des affections ou problèmes de santé dans l'attribution des tâches à réaliser par ces personnes.

D'autres éléments absents dans la note de service de 2011 ont été ajoutés ou éclaircis

Il est précisé dans le corps transversal (page 11) que « la mise en place d'une **traçabilité interne** n'est pas obligatoire. Toutefois, elle permet une action plus ciblée en cas d'alerte ». Cette recommandation apparaît aussi dans la partie Lait et produits laitiers, mais toujours comme « non obligatoire » (p. 13 fiche sectorielle).

Au sujet de la **détermination de la durée de vie des aliments**, il est bien inscrit dans le corps transversal de la note (page 12) que « les données historiques d'autocontrôles effectués dans le cadre de la vérification comportant des résultats de tests de vieillissement peuvent s'avérer suffisantes pour justifier une durée de vie appliquée (validation *a posteriori*) ».

Afin de clarifier la possibilité de faire des **prélèvements en n=1**, nous avons fait ajouter que « lorsque le nombre d'unités à prélever est fixé réglementairement à 5 (n=5), il peut être réduit (n=1) si l'exploitant du secteur alimentaire est en mesure de démontrer, par une documentation historique, qu'il dispose d'un PMS efficace » dans le corps transversal de la note de 2019 (page 13).

Concernant la **production de beurre à la ferme**, alors que nous avons ajouté des éléments dès 2016 dans les guides des inspecteurs (*vadémécums*), nous avons fait ajouter ici des précisions « Production beurrière fermière, écrémage possible dans les locaux de stockage de lait sous réserve de respecter une séparation physique avec l'aire de vie et de traite des animaux et de maintenir un niveau d'hygiène approprié » (p. 2-3 fiche sectorielle).

A propos du nettoyage et de la désinfection, nous avons fait ajouter la possibilité d'utiliser des **lingettes désinfectantes « sur les marchés ou sur les stands »** (p. 4-5 fiche sectorielle).

Au sujet de l'**eau en production primaire** (hors lait cru de consommation), nous avons fait préciser « utilisation possible d'eau propre pour le nettoyage du matériel de traite et le stockage du lait » bien que le producteur doit tout de même « justifier de sa qualité par analyses ».

A propos des **enregistrements lors de la pasteurisation**, nous avons fait réinscrire le compromis trouvé sur la pasteurisation en cuve à l'occasion de nos échanges sur les guides des inspecteurs (*vadémécum*) : « cet enregistrement est donc manuel et peut être uniquement celui de la température maximale atteinte » (p. 11 fiche sectorielle).

De plus, nous avons fait préciser que les **températures de conservation ou de transport** sont bien définies par le producteur lui-même (p.12 fiche sectorielle).

Nos échanges ont également permis de préciser que le **lactosérum peut être donné aux animaux**, et ce « sans autorisation particulière » (p.13 fiche sectorielle).

En conclusion, préciser que cette nouvelle note de service flexibilité transversale n'est pas figée dans le temps et suivra notamment les évolutions réglementaires, tout comme les guides d'inspection (*vadémécums*).

De plus, la fiche sectorielle Lait et Produits Laitiers pourra évoluer séparément de la note elle-même.

Cette note de service flexibilité transversale est restée assez fidèle à nos acquis de 2011, cependant **nous restons très vigilants quant à son application sur le terrain**, notamment sur des questions d'interprétation qui pourraient remettre en cause nos pratiques en production laitière fermière.

La commission fermière de la FNEC jouera notamment ce rôle de sentinelle pour remonter les problèmes.

**NOUS RESTONS A VOTRE DISPOSITION POUR TOUTE QUESTION,
SUR LA NOUVELLE NOTE ELLE-MEME OU SON APPLICATION SUR LE TERRAIN.**

Nous tenons à votre disposition sur demande,
une comparaison exhaustive point par point des notes de service de 2011 et 2019.

Retrouvez la version actualisée de cette note sur bit.ly/FlexibilitéTransversale