

Note au réseau

17/11/2011

NOTE DE SERVICE du 7/11/2011
Mesures de flexibilité dans la filière lait et produits laitiers

La réussite d'un travail en réseau

Après plusieurs mois de demande, de travail, de discussions et de concertations entre la DGAL et la FNEC/FNPL, nous sommes réellement satisfaits de vous annoncer que nous avons atteint notre objectif et obtenu la publication d'une note de service concernant les contrôles des ateliers fromagers fermiers qui nous semble très positive !

Merci à tou-te-s pour votre contribution sur les problèmes rencontrés sur le terrain qui ont permis cette négociation !

Pour les petites structures, le Paquet hygiène prévoit qu'une certaine souplesse puisse être accordée par les Etats membres. Cette flexibilité peut porter sur les locaux, les équipements, ainsi que sur les conditions de fonctionnement, notamment dans la mise en œuvre des principes de l'HACCP. La parution de la note de service se place dans ce cadre réglementaire.

Le contexte de la rédaction de la note de service

Le 15 juin 2010, en préparation d'une réunion de travail avec les « personnes ressource lait et produits laitiers » (« DDPP référents ») le 30 juin 2010, la FNEC/FNPL avait envoyé à la DGAL une note relative aux points réglementaires problématiques lors des contrôles vétérinaires. Cette note FNEC/FNPL listait les points de blocage que les structures locales avaient recensé sur le terrain.

En juin 2011, un projet de note de service sur la flexibilité a été proposé par la DGAL à la FNEC/FNPL et au CNAOL pour avis. Le projet de note de service reprend la plupart des points de blocage listés. La FNEC/FNPL a envoyé ses propositions de modifications à la DGAL fin juillet 2011. La plupart des propositions ont été prises en compte tenant compte des spécificités fermières.

Des points de blocage résolus

Exemples de points de blocage levés : le certificat médical, le sas, les toilettes, le lavage des mains au moment de la traite, l'enregistrement des opérations de nettoyage-désinfection, les prélèvements de surface, les moisissures en salle d'affinage, etc.

Il a été possible d'améliorer les points suivants : la présence de moisissures en salle de fabrication et les analyses sur la matière première, pour lesquelles il a été accepté par la DGAL de pouvoir analyser tout autre germe pertinent, plutôt que les germes totaux comme prévu par le règlement (CE) 853/2004.

Une rédaction perfectible pour la tenue

Concernant la tenue du personnel, dernier point d'achoppement lors de la concertation, la flexibilité sur ce point conduit à la détermination de deux tenues distinctes en fonction des tâches effectuées (comprendre : *on peut avoir une tenue plus légère quand on est en hâloir, par exemple pour retourner les fromages / ne pas comprendre : il faut se changer entre 2 opérations*).

Les termes généraux pour la tenue complète (*bottes ou chaussures, vêtements réservés à la fabrication, coiffure adaptée : foulard propre, charlotte, etc.*) ne doivent pas conduire à imposer la blouse ou la charlotte ! La rédaction, ne reprenant pas exactement celle du GBPH nous regrettons qu'une rédaction plus simple et plus flexible pour les producteurs n'ait été acceptée.

Une évolution des pratiques sur les analyses lait matière première

La note de flexibilité prévoit une analyse trimestrielle obligatoire sur un ou plusieurs germes que le producteur juge pertinents.

La version initiale de la note prévoyait de faire appliquer la réglementation du Paquet hygiène (R (CE) 853/2004) jusque là peu appliquée sur le terrain, pour germes totaux et/ou cellules, à raison d'une analyse trimestrielle au lieu de deux par mois.

Ne pouvant s'opposer à une disposition clairement exprimée dans le Paquet Hygiène, la FNEC/FNPL a choisi d'argumenter la non-pertinence de l'analyse sur ces deux critères et a obtenu que le producteur puisse opter sur des critères plus intéressants : staphylocoques, E. coli, etc. **Cette disposition peut bien sûr apparaître comme un durcissement des règles, et un coût supplémentaire mais ce n'est pas le cas.** En effet, c'est la possibilité pour le producteur d'argumenter son plan d'analyses microbiologiques en y intégrant des analyses sur le lait, vérifiant ainsi ses procédés d'élevage et en allégeant par ailleurs certaines analyses sur les produits finis. Par exemple, dans le cas d'un atelier qui transforme selon plusieurs technologies différentes, l'analyse Staph aureus sur le lait peut permettre de s'affranchir des analyses sur ce critère sur une bonne partie des produits finis.

La FNEC/FNPL a initié un travail sur le plan d'analyses microbiologiques pour accompagner le producteur dans une réflexion globale sur le plan de maîtrise sanitaire. L'analyse des dangers ainsi que la vérification et validation des procédés passe par une démarche globale lors de la construction du PMS, qui pourra être intégré dans le cadre des formations GBPH.

📄 Voir la note d'information FNEC/FNPL sur le plan d'analyses microbiologiques (actualisée) sur site internet www.fnec.fr

Les conséquences probables

Globalement, la note de service devrait permettre sur le terrain d'améliorer le dialogue entre les producteurs fermiers et les inspecteurs de la DDPP. **Le GBPH est cité comme restant « l'outil de référence pour aider les professionnels à maîtriser la sécurité sanitaire des aliments ».** Il est nécessaire de progresser dans la formation et le suivi des producteurs, l'actualisation des fiches GBPH (n'oubliez pas de remonter à la FNEC les fiches de formation des producteurs !). Il faut continuer à valoriser cet outil d'accompagnement des producteurs dans la formalisation de leur plan de maîtrise sanitaire.

L'élaboration de chacun des plans de maîtrise sanitaire à son appropriation complète est plus que jamais nécessaire. N'hésitez pas à organiser des formations. Si vous ne disposez pas de ressources en région, faites-nous appel !

Continuez à nous faire remonter les points de blocage, les cas problématiques et les questions sur l'interprétation de la réglementation pour enrichir le dialogue entre l'administration et les producteurs fermiers, tant au niveau local que national.