

Compte Rendu

Rencontre des représentants DDCSPP / DDPP et des référents FRESYCA

Jeudi 04 juin 2015, à Celles sur Belle

Personnes présentes : Stéphanie DON (DDPP 85), Fabrice MALECOT (DDCSPP 16), Loïc LOISEAU (DDCSPP 79), Corinne ESCOFFIER (DDCSPP 79), Jacques ESCOFFIER (DDCSPP 79), Corinne DANET (DDPP 86), Hélène GIRONDE (DDPP 86), Sandrine ENOGAT (Référente FRESYCA), Sylvain CHARLES (Référent FRESYCA), Gérard CHABAUTY (Référent FRESYCA), Mathilde GARCONNET SILLON (Animatrice « produits carnés » FRESYCA), Mélissa TEINTURIER et Virginie VENOT BONNET (Animatrices fermières FRESYCA).

Personnes excusées : Marie-Hélène GAUVREAU (Référente FRESYCA) et François BONNET (Président FRESYCA).

Agrément sanitaire

- **Dérogation à l'Agrément sanitaire : rumeur selon laquelle la distance géographique maximale passerait de 80 à 30Km ?**
Non, la zone est de 80 Km maximum.
Elle peut être élargie pour les îles, montagnes, et zones rurales défavorisées.
DDPP doit nous donner le détail

Dans le cadre de RésALIS (réseau approvisionnement 79), l'agrément et la dérogation sont possibles. L'agrément est obligatoire si livraisons à des cuisines centrales (cuisines réalisant des repas qui ne sont pas tous consommés sur place) et restaurants.

- **En vente directe : possibilité de vendre une infime quantité à un intermédiaire 1 fois/ an?**
Non, en vente directe il n'est pas possible de vendre à un intermédiaire (ex. : école communale, EPADH ...) même une fois dans l'année. Dans ce cas-là, il faut demander la dérogation à l'agrément sanitaire.
Démarche simple et sans crainte (pas de visite de la part de la DDPP).
- **En cas de contrôle sur un marché, quel justificatif présenter (attestation services sanitaires) ?**
Il faut présenter la déclaration d'activité de la DDPP.
Peut demander la copie à la DDPP.
La déclaration d'activité peut se faire par internet.

Conception fromagerie

- **Salle de fabrication sans siphon (nettoyage au nettoyeur vapeur) :**
Possible, du moment qu'il n'y a pas d'eau stagnante, d'eau résiduelle au sol.
DDPP se renseigne pour le cas de l'agrément
- **SAS Sortie obligatoire ?**
Non, selon la note de flexibilité* (concerne les structures de moins de 2 millions de litres de lait/an), en remise directe le sas de sortie des produits n'est pas obligatoire (les produits peuvent sortir par le vestiaire ou la salle d'emballage)
- **WC exigés en fromagerie même en l'absence de salariés ?**

* Note de flexibilité disponible en pièce complémentaire.

Si salariés : obligation d'avoir des WC sur l'exploitation

Si absence salariés : pas d'obligation à condition que la maison soit accessible (à côté et propre d'accès)

Si nouvelle structure : y penser (penser à la transmission de l'exploitation)

Nota : les toilettes sèches sont autorisées à l'extérieur.

- **VMC interdite par DDPP ? (pour prévenir contaminations ambiance)**

La VMC est tout à fait autorisée, à condition de prévoir des filtres.

Analyses et autocontrôles

- **Autocontrôles : 1 analyse de 5 fromages (3 fois/an) ou 1 analyse de 1 fromage 8 fois/an**

Oui, tout à fait possible. Plus il y a d'analyses, mieux c'est.

- **Analyse d'eau pour utilisation fromagerie si adduction (risque tuyau allant du compteur au robinet fromagerie)**

Si la fromagerie est reliée au service d'eau, la facture du fournisseur suffit.

Pas d'analyses supplémentaires demandées (sauf si problèmes sanitaires évidemment).

- **DLC pour les fromages frais ou yaourt ?**

Non, la DLC est sous la responsabilité du producteur, c'est lui qui la fixe.

Seul le lait cru a une DLC fixée arbitrairement à 3 jours.

Plan de maîtrise sanitaire

- **Relevés de température en salles et acidités/pH quotidiens ? (texte assouplissement 2011)**

Non, il suffit d'enregistrer les non-conformités (Températures et acidités à noter en cas de problèmes).

- **Vinaigre, « paic citron », body nature : Produits nettoyage tolérés en fromagerie ? Pour quelle situation d'agrément ?**

Le produit de nettoyage doit être apte au contact alimentaire (noté sur l'emballage).

- **Produits nettoyage et désinfection agréés en bio**

Pas de liste homologuée bio. Se rapprocher des organismes de contrôle agréés.

- **Obligation de détention fiches techniques (produits de nettoyage, intrants...) ? pour les dispenses d'agrément ?**

Il faut avoir en sa détention les fiches techniques des produits (Attention, ces fiches sont différentes des fiches sécurité).

- **Traçabilité pour les fromages vendus sur les marchés (pb n° lot pour les retours de marché)**

Placer les produits invendus de retour du marché dans un coin réservé de la chambre froide où il est mentionné « retour de marché ».

- **Rapport de non-conformité parce qu'il n'y a pas de désinsectiseur au mois de décembre quand il n'y a pas de mouche et que les appareils sont rangés.**

Pas d'obligation d'avoir de désinsectiseur.

* Note de flexibilité disponible en pièce complémentaire.

- **Est-ce qu'un producteur fermier en manque de lait a droit d'en acheter à un producteur laitier et si oui sous quelles conditions ?**
 - Dans ce cas, les produits ne sont plus « fermiers ».
 - Il faut prévenir la DDPP par tel (Si vous êtes agréé, faire une déclaration à la DDPP)
 - Si ce laitier est livreur, il faut lui demander ses résultats d'analyse (il est recommandé de faire rechercher Listeria et Salmonelles).
 - Vous devez indiquer sur la fiche de fabrication quels lots sont fabriqués avec le lait acheté.

NB : Si vous êtes producteur livreur (= à la fois fromager et laitier) et que vous détenez 2 tanks (l'un pour la laiterie et l'autre pour votre fromagerie) vous devez faire analyser le lait de votre tank fromagerie 1 fois/trimestre.

Si vous n'avez qu'un tank pour les 2, les analyses de la laiterie suffisent.

- **L'agrément froid d'un véhicule dure 6 ans, comment se passe-t-il au-delà ?**
 - Au-delà de 6 ans : faire agréer par Cemafruid (pour 3 ans, renouvelable 3 ans)
 - Au-delà : faire passer le tunnel de test (2 centres à Anthony (92) et à Bordeaux, pour prolonger l'agrément de 6 ans)
 - Au-delà (véhicule de 18 ans), la procédure recommence.

Transformation viandes caprines

- **Appellation « rillettes de chèvre » interdit ?**
Mr Escoffier (DDSCPP 79) se renseigne
 - Pour transformer de la viande de chèvre il faut le déclarer (même cerfa que pour le fromage)
 - Les barèmes de pasteurisation des conserves en autoclave doivent être validés par un professionnel
 - Pour se servir d'un autoclave, il faut être en possession de la formation « conduite d'autoclave »
 - Recommande de stocker les conserves au frais et à l'abri de la lumière
- **L'atelier de fromagerie peut-il servir à transformer de la viande en hiver lorsque l'activité fromage est arrêtée ?**
 - Dans le même labo, c'est autorisé, avec nettoyage /désinfection obligatoire.
 - Attention aux problèmes organoleptiques et technologiques (odeur, goût, moisissures) que cela peut engendrer.
 - Il est possible de stocker dans le même frigo des fromages et de la viande, si cette dernière est emballée

Suite à donner

Les personnes présentes sont d'accord pour qu'un point annuel soit réalisé entre les différents structures. Prochaine rencontre à caler à la mi 2016 !

Mélissa TEINTURIER et Virginie VENOT BONNET, animatrices fermières FRESYCA.