



COMPTE-RENDU DE LA RENCONTRE ANNUELLE ENTRE LES REPRESENTANTS DES DDCSPP / DDPP ET LES REFERENTS FERMIERS DE CHEVRIERS NA&V

Jeudi 01 juin 2017 à Celles sur Belle (79)

Etaient présents : Corinne DANET (DDPP 86), Hélène GIRONDE (DDPP 86), Fabrice MALECOT (DDCSPP 16), Bernard LOISEAU (DDCSPP 79), Corinne ESCOFFIER (DDCSPP 79), Marie-Hélène GAUVREAU (Référente fermière 86), Sylvain CHARLES (Référént fermier 79), Pierre CHARLES, Fabien MINEAU (Référént fermier Limousin), Mathilde GARCONNET SILLON (animatrice viande caprine CHEVRIERS NA&V), Mélissa TEINTURIER (animatrice fermière CHEVRIERS NA&V) et Virginie VENOT BONNET (animatrice fermière NA&V).

Etaient excusés : Michèle DELAVAU (DDCSPP 87), Michèle SABBAHI (DDCSPP 87), Monsieur Le Directeur (DDPP 17), Yannick HOARAU (DDPP 17), Stéphanie DON (DDPP 85), Muriel VAN LERBERGHE (DDCSPP 19), Cédric ANDRE (Référént Fermier 16), Philippe POUYOU (Référént Fermier 64), Christophe ROUX (Référént Fermier 24) et Monique VALENTI (Référént Fermière 47).

Les échanges ont débuté par un point sur l'actualité de la filière caprine et les évolutions depuis une année. Ainsi, il a été abordé l'évolution de la zone d'activité de l'association des CHEVRIERS DE NOUVELLE-AQUITAINE ET VENDEE.

L'échelon national a également été présenté par le biais de l'ANPLF (Association Nationale des Producteurs Laitiers Fermiers) et la section fermière de la FNEC.

Enfin, la dynamique européenne avec l'association FACE Network (Farmhouse and Artisan Cheese and dairy producers European Network) a été évoquée.

Transparence des résultats des inspections sanitaires officielles :

Mme GIRONDE a présenté un diaporama résumant le contexte.

Dans le prolongement de diverses dispositions européennes et françaises, l'article 45 de la Loi d'Avenir pour l'Agriculture, pour l'Agroalimentaire et pour la Forêt, promulguée en octobre 2014, prévoit que les résultats des contrôles officiels soient rendus publics.

À cela s'ajoute la demande croissante des consommateurs au sujet de la transparence des entreprises du secteur agroalimentaire.

Qu'est-ce que la mise en transparence des contrôles sanitaires officiels ?

La mise en transparence des contrôles sanitaires officiels est la publication des résultats des inspections sanitaires officielles dans le secteur agroalimentaire, pour les rendre accessibles au grand public.

La publication des résultats des inspections sanitaires officiels pourrait être lourde de conséquences pour les producteurs laitiers fermiers.

Depuis le 3 avril 2017, le résultat des inspections sanitaires effectuées à compter du 1er mars 2017 est publié sous forme de smiley accompagné d'une mention d'hygiène pendant 1 an à partir de la date de réalisation de l'inspection :



- Via le site alim-confiance.gouv.fr et l'application Alim'Confiance sous forme de carte interactive, permettant la recherche par nom, adresse et numéro d'agrément. Une recherche par activité sera possible.

Les données publiées seront le nom de l'établissement, la date et note d'hygiène de la dernière inspection. Les producteurs laitiers fermiers seront classés dans la catégorie « fromagerie ».



Suite à une contrevisite, la note maximale publiée sera B.
En cas de C et D, contrevisite dans un délai fixé entre producteur et inspecteur (avant ou après publication).
En cas de C et D, Envoi du rapport d'inspection par recommandé.

- Via les affichettes apposées volontairement. Initialement obligatoire à partir du 1er janvier 2018, la FNEC a obtenu l'affichage en devanture sur la base du volontariat.

Les différentes étapes suite à une inspection :

- Étape 1 : Jour J = l'inspection sanitaire
- Étape 2 : Réception par courrier de la note et de l'affichette correspondante
- Étape 3 : 15 jours pour contester le résultat avant publication (acquis de la FNEC/FNPL)
Possibilité de faire des remarques écrites par rapport l'application du vadémécum et de la flexibilité
- Étape 4 : En l'absence de contestation, publication de la note sur le site et l'application 15 jours après la réception de la note par courrier
- Étape 5 : J+1 an = suppression de la publication de la mention (site et application)

Plans d'autocontrôle :

- Analyse détermination Date de Durabilité Minimale (ex DLUO)
- Analyse détermination DLC, une fois par an
- Pas besoin de démultiplier le nombre d'analyses pour la détermination de la DLC par parfum au sein d'une même gamme de produits. Une analyse d'un parfum donné peut valider la DLC sur d'autres parfums (choisir de faire cette validation de DLC sur le plus sensible).
- Fréquence et choix de dénombrements des analyses de fromages : privilégier une analyse au trimestre, plutôt que plusieurs analyses sur une période réduite. La recherche des E. Coli et Staphylocoques peut être plus adaptés que les germes à 30°C ... voir au cas par cas selon le produit et la technologie utilisée.
- Nombre d'échantillons à analyser :
n = 5, lorsqu'il s'agit d'une nouvelle gamme, d'un nouveau produit,
n = 1, pour les produits « de croisière ».
- Analyses optionnelles :
Analyses de surfaces si problèmes rencontrés (exemple chiffonnette Listeria sur matériel propre)
Analyses d'eau sur Réseau d'adduction si problèmes rencontrés. Pour les réseaux d'approvisionnement privés, obligation de respecter les exigences préfectorales en terme d'analyses.

En cas de non conformités :

- Vérifier les 5 « M » (Méthode, Matière première, Main d'œuvre, Milieu, Moyens)
- Demander un appui technique externe,
- Vérifier le retour à la normale,
- Noter les actions correctives et les conserver.

Gestion des non conformités :

Quand le notifier à la DDCSPP ou DDPP ?

- Présence de Listeria monocytogenes > critères sécurité
- Présence de Salmonelles > critères sécurité
- Présence d'Entero staphylocoques > critères sécurité
- Critères d'hygiène
- Lot n'est plus sur la structure

Gestion des alertes sanitaires

- Arrêter l'exposition aux risques (pour que les produits ne soient plus accessibles aux consommateurs : retrait des lots, traçabilité aval, rapport d'analyse, affichettes de rappel)
- Faire analyser les lots à risque (n = 5)
- Rechercher les causes et les éliminer
- Vérifier le retour à la normale : nécessité de 6 lots analysés (n = 5) avant de revenir à une situation de croisière, soit 30 analyses.

Questions diverses :

- Les murs en pierres apparentes sont autorisés en affinage
- Les sols en graviers sont autorisés en haloir mais il faut pouvoir les changer
- Les sols en terre battue ne sont pas autorisés
- Possible d'utiliser sa ciboulette, ou de faire sa confiture /coulis pour les préparations (yaourt aux fraises sur sucre, fromage frais aromatisé ciboulette,...)
- La fabrication et la vente de confiture, gelées et miel est soumis à déclaration (cerfa 852)
- L'enregistrement des températures des vitrines sur le marché n'est pas nécessaire si pas de problèmes relevés. La température ne doit pas être supérieure à 2°C par rapport à la température d'affinage pendant maximum 6 heures.
- La DLC ne concerne pas les produits ayant une durée de vie de moins de 3 mois, mais plutôt les produits périssable (humide). Les autres produits ayant DDM (ex DLUO).
- Le bois est toléré en fromagerie, à condition qu'il soit verni ou peint, et entretenu régulièrement.
- Etiquetage des fromages frais aromatisés : il faut une étiquette différente par fromages différents (ciboulette, tomates,..)
- Les œufs ne peuvent pas être lavés avant de les commercialiser. Si saleté sur les œufs, ne pas les commercialiser
- Le « dépôt vente » chez un producteur voisin n'est pas considéré comme de la vente directe, car il n'y a pas de relations entre le producteur du produit et le consommateur. Cela peut avoir une incidence sur le statut sanitaire choisi.
- Fréquence des visites de contrôles des ateliers par les agents DDSSPP :
 - Etablissement en remise directe : tous les 10 ans
 - Etablissement agréés : maximum tous les 2 ans

Filière viande caprine :

- Désormais, les termes « rillettes » et « pâtés » sont utilisables en filière caprine, suite à un avenant au national.
- Une dynamique est enclenchée depuis début 2017, avec l'objectif d'aboutir à la mise en place d'un Groupement de Producteurs pour commercialiser en commun les produits « viande caprine ».

Les animatrices fermières de CHEVRIERS NA&V, Mélissa TEINTURIER et Virginie VENOT BONNET.

Merci à chacune et chacun des participants pour cette rencontre annuelle très enrichissante.

Rendez-vous en juin 2018 !