



Compte Rendu

Rencontre des représentants DDCSPP / DDPP / DGCCRF et des référents FRESYCA - CHEVRIERS ALPCV

Jeudi 02 juin 2015, à Celles sur Belle

Personnes présentes : Fabrice MALECOT (DDCSPP 16), Sophie MELARD (DDCSPP 16), Loïc LOISEAU (DDCSPP 79), Corinne ESCOFFIER (DDCSPP 79), Corinne DANET (DDPP 86), Hélène GIRONDE (DDPP 86), Sylvain CHARLES (Réfèrent FRESYCA-CHEVRIERS ALPCV), Aurélien CHEVREAU (Réfèrent FRESYCA-CHEVRIERS ALPCV), Mathilde GARCONNET SILLON (Animatrice « produits carnés » FRESYCA-CHEVRIERS ALPCV), Mélissa TEINTURIER et Virginie VENOT BONNET (Animatrices fermières FRESYCA-CHEVRIERS ALPCV).

Personnes excusées : Jacques ESCOFFIER (DDCSPP 79), Mme LAJUS (PCRM 16), M. CHAIVRASSON (PCRM 16), Mme RIMEK (DGCCRF 79), Mme BRUYERE (DDPP 17), Mme JAUFFRINEAU (SPEC 85), Jean-Frédéric GRANGER (Réfèrent FRESYCA-CHEVRIERS ALPCV), Marie-Hélène GAUVREAU (Réfèrent FRESYCA-CHEVRIERS ALPCV), Collette BALLAND (Réfèrent FRESYCA-CHEVRIERS ALPCV), Valérie MILLET (Réfèrent FRESYCA-CHEVRIERS ALPCV), Sophie THIBON (Réfèrent FRESYCA-CHEVRIERS ALPCV), Aurélien FOUET (Réfèrent FRESYCA-CHEVRIERS ALPCV) et François BONNET (Président FRESYCA-CHEVRIERS ALPCV).



Actualité réglementaire (introduction DDPP)

- Rénovation des outils (grille de compte rendu) suite à une inspection sur un atelier. Une réunion de présentation de ces outils est prévue en juin, dont nous vous ferons un retour.
- Travail en cours sur la transparence (affichage) des résultats suite à une visite d'inspection des services vétérinaires.
Cette obligation va d'abord être mise en place dans la restauration commerciale, en juillet 2016: les résultats de visite d'inspection seront affichés sur la porte du restaurant pendant 3 mois.
Au niveau produits laitiers, la mise en transparence s'appliquera à tous les ateliers (en vente directe, en dérogation à l'agrément, ou en agrément européen), mais on ne sait pas encore quelle forme prendra l'affichage (logos ? couleurs ? site internet spécifique ?...).
- Evolution du dossier d'agrément européen : le dossier sera plus léger.
Par contre il devra vraiment être respecté et les non conformités constatées lors d'une visite d'inspection seront à régler rapidement (avant la visite suivante). Mise en place second semestre 2016 voir début 2017.

Agrément sanitaire

- **Producteurs RésALIS doivent-ils avoir l'agrément sanitaire ? Oui pour Cuisines Centrales. Dispense d'agrément suffit pour les autres cantines MAIS dans la limite de 80 km (incluant les distances pour les points de massification) et moins de 30% des ventes totales.**
- **Certificat de travail obligatoire pour les salariés ? Les exploitants ? Pas obligatoire, ni pour l'un, ni pour l'autre.**

Conception fromagerie

- **Salle de lavage commune avec une autre activité (fromagerie et pizzeria ou fromagerie/gite) : Oui, si séparation physique (deux accès séparés) + pas utilisation en simultanée.**
- **Douche obligatoire si salariés ? : Pas d'exigence pour les structures existantes (car sinon cela obligerait à faire des travaux) ; pour les créations de fromagerie, se référer au service en charge de ces aspects (inspection du travail), ...**
- **SAS peut servir de vestiaires, salle d'emballages et magasin de vente. Pour les nouveaux ateliers, faire des vestiaires séparés.**

Analyses et autocontrôles

- **Prophylaxie caprine : désormais, plus de prophylaxie annuelle (pas de prise en charge par l'Etat). Tous les 5 ans, avec une liste des communes concernées transmise aux vétérinaires. Toujours 25% du troupeau prélevé. C'est le vétérinaire qui prendra contact avec l'éleveur.**
Le registre sanitaire d'élevage est obligatoire : cf arrêté en pièce jointe. /!\ En cas de contrôle conditionnalité, le producteur peut perdre des primes si le registre n'est pas tenu.
- **Analyse obligatoire et optionnelles :**
 - **Pas d'analyse d'eau obligatoire, une fois/an, si réseau d'adduction (si non, pour l'eau de forage, cela est inscrit dans l'arrêté préfectoral d'accord d'utilisation de l'eau).**
 - **analyse lait cru : Salmonelles, Escherichia coli, Staphylocoques à coagulase positive.**
 - **Analyse du beurre à faire. Crème qui si soucis sur le beurre**
 - **« Aw » sur les produits : pas nécessaire**
 - **analyses de surfaces (tables, murs, moules) et des mains non obligatoires. Peuvent être demandées en cas de contamination des produits. La seule qui est intéressante en routine pour vérifier le nettoyage des locaux est la chiffonnette sur les siphons (recherche listeria).**
 - **pH : intéressant pour les yaourts. Analyses bactériologiques yaourt : Listéria et Entérobactéries.**
 - **Les services DDPP préparent une réponse sous forme d'un tableau pour nous préciser les analyses optionnelles**

Vademecum : ils sont téléchargeables à l'adresse suivante <http://agriculture.gouv.fr/vade-mecum-inspection-de-lhygiene-des-denrees-alimentaires-0>

- **Etiquetage des valeurs nutritionnelles des fromages obligatoires ?**
Etiquetage des valeurs nutritionnelles pas obligatoire avant le 13 décembre 2016. Nous sommes en attente d'instructions sur le sujet. Nous espérons aussi un allègement, des dérogations pour les producteurs fermiers.
Pas besoin de faire une analyse « composition des produits » pour avoir les valeurs nutritionnelles (dixit collègue « Fraudes » de Mme Escoffier) car des données « standard » sont disponibles sur les sites nationaux: tables CIQUAL téléchargeables <https://pro.anses.fr/TableCIQUAL/index.htm>
- **Qu'en est-il de la mise en transparence des résultats des contrôles officiels ?** Se reporter à l'actualité réglementaire.
- **Nature et fréquence des analyses fin de DLUO ?**
 - Une analyse DLUO pour chaque famille de produit, une à deux fois par an: 1 fois avec rupture de la chaîne du froid, l'autre sans rupture de la chaîne du froid.
 - 3 germes à rechercher : Staphylococcus a coagulase positive, Listeria, Salmonella.
 - Pour le yaourt, faire valider la DLUO sur les mêmes germes (Salmonelles pas nécessaire) pour chaque type de yaourt (nature, sucré, fruits sur sucre, aromatisés). 5 échantillons de chaque.
 - Pas d'études de vieillissement nécessaires et ayant un intérêt pour les producteurs fermiers.

Plan de maitrise sanitaire

- **Est-ce qu'un producteur fermier peut faire de la pâtisserie dans son atelier fromager ? (flan, tourteau, cannelé, riz au lait) prendre des œufs frais ?**
 - Obligation de l'agrément européen « ovoproduits » si vente d'œufs ou de produits contenant des œufs à des intermédiaires.
Si les produits contenant de l'œuf sont vendus en vente directe, pas besoin d'un agrément ; mais toujours obligation d'utiliser des œufs achetés à un centre d'emballage.
 - Possibilité de faire la pâtisserie (dont cuisson) dans la salle d'accueil, salle de vente, à la maison (avec un point d'eau obligatoire dans la salle de fabrication de la pâtisserie).
 - Si on veut vendre des œufs, soit on vend ceux de sa ferme soit on les achète à un centre d'emballage (pas possible de vendre ceux du voisin).
Date durabilité des œufs frais 28j après ponte (21j après vente)
- **Utilisation de savon solide au lave main vestiaire :** non, pas hygiénique.
- **Utilisation de papier ou ficelle collant mouche :** les deux sont autorisés mais pas positionnés au dessus des tables d'égouttage et autres lieux à risque.

Fraudes

- **Obligation de l'étiquetage seulement nécessaire sur la caisse (marque sanitaire) et non sur chaque fromage sauf si pré-emballés. Dans le cas de fromages vendus non emballés (en caisse de bois), les mentions d'étiquetage peuvent donc ne figurer uniquement sur le bon de livraison.**
- **Etiquetage Yaourts : si plusieurs arômes (nature, vanille, sucré), peut-on faire des étiquettes communes reprenant tous les ingrédients, en précisant l'arôme sur l'opercule par une couleur ou un nom imprimé ? Pas d'élément de réponse. A priori non. Adresser cette question au service des fraudes, en mettant Mme Gironde en copie.**
- **Désinfection chimique de la saumure autorisée ? (chlore, eau oxygénée) Non, interdite.**

Transformation viandes caprines (questions transmises à M. ESCOFFIER)

- **Concernant l'abattage des chevreaux : quelles sont les étapes de la procédure légale de l'abattage des chevreaux ? Y'a-t-il des mesures à prendre suivant les différentes chaînes d'abattage (ex : chaîne ovins caprins, chaîne volaille) ? Question « abattage » L'étourdissement est la règle. Si non étourdissement, obligation d'un arrêté préfectoral par espèce ... voir pour le cas des abattages « Halal ».**
- **La DDCSPP a-t-elle reçu un document officiel concernant l'appellation « rillettes de chèvre » ? (sujet abordé lors de la dernière rencontre) La révision des textes officiels est en cours, au niveau national. En attendant, il est toujours interdit d'utiliser la dénomination « Rillettes de chèvre ». Il faut attendre la modification du code des usages de la charcuterie.**
- **Ont-ils connaissance dans d'autre département de système « d'abattage mobile » ? Obtenir un agrément pour abattage mobile est difficile car il faut gérer les effluents (cas des installations classées).**
- **La chambre froide de la fromagerie peut accueillir des carcasses de chevreaux/chèvres : uniquement emballés (non nus). Le mieux est de séparer viande et fromages.**

Conclusion : Questions/Suggestions de Mme Escoffier (DDPP 79)

- **Existe-t-il encore des Point de collecte des produits pour faire des analyses ? Certains laboratoires le proposent**
- **La Fresyca/Chevriers d'ALPCV n'a jamais songé à faire la collecte des échantillons d'analyses? non pas pour le moment (pas de demande des producteurs)**
- **Nouvelles dénominations des produits ... très proches des AOP et IGP existantes ...exemples : « cabécou », « Morbi Bleu », « Chabis du Poitou-Charentes »... attention aux risques vis-à-vis des Fraudes et INAO (3 000 d'amende pour les contrevenants))!!!**