



Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE
L'ALIMENTATION

Rencontre Chevriers NA&Vendée/ DD(ETS)PP NA

- Animation fermière
Melle le 24 juin 2021

TUBERCULOSE

PROPHYLAXIE (AM 15/09/2009 relatif à la prophylaxie collective de la tuberculose des bovinés et des caprin)

- Maladie contre laquelle il faut maintenir une pression forte et aucune dérogation n'est envisageable
 - Maladie préoccupante (94 foyers au 01/09/2020 dont 78 % en Nouvelle Aquitaine)
- Fréquence en fonction du taux de prévalence annuel
 - Variable au sein d'une région voire d'un même département
- Fabrication de fromages au lait cru et lait cru => rythme de dépistage peut être supérieur à celui des autres troupeaux dans le département

PROPHYLAXIE : Abattage des animaux suspects

- Intradermo-tuberculation (IDT) = outil le plus pertinent pour le dépistage collectif
- Qualité du dépistage / IDT dépend du bon fonctionnement du binôme éleveur/ vétérinaire. Différents paramètres entrent en jeu
 - Technique du vétérinaire,
 - État de domestication du cheptel
 - Moyens de contention

PROPHYLAXIE : IDT

- Interprétation des résultats
 - Observation clinique (oedeme diffus ou étendu, nécrose, douleur ou inflam des canaux lymphatiques ou des gg de la région du cou
 - Augmentation des plis de la peau aux points d'injection **72 H (+ ou - 4H)** après injection des tuberculines
 - Lecture par le même vétérinaire ayant pratiqué l'injection

Questions Hygiène

Utilisation des torchons pour se sécher les mains (au niveau du lave-main) à la place du papier à usage unique et sous quelles conditions ?

- Essuie-main jetable à privilégier
- Mesures de flexibilité => torchon toléré
 - Propre dès la première heure
 - Changé tous les jours voir chaque fois plusieurs fois par jour.
- Possible de ne pas s'essuyer les mains => En fromagerie lavage/rinçage sans arrêt des mains

Peut-on sortir fumer dehors en tenue de fromagerie, en installant un pédiluve au seuil de la porte ? Eau chlorée, à changer 1X/j ?

- NON, la tenue de travail utilisée en fabrication est spécifique=> pas de tenue de travail à l'extérieur même pour fumer.
- Pédiluve possible sous réserve d'une bonne gestion et d'un renouvellement fréquent de la solution désinfectante sinon danger ++++ (humidité au sol favorable au développement des micro-organismes).

Incorporation d'œufs pour la réalisation de pâtisserie dans une fromagerie

- Surface coquille : germes banaux (coliformes fécaux) et germes pathogènes (salmonelles)
- Utilisation d'œufs de CEO
- Attention particulière au moment du cassage
 - Utilisation d'un lieu dédié (sectorisation dans l'espace)
 - Ou à un moment différent (sectorisation dans le temps)

Incorporation d'œufs pour la réalisation de pâtisserie dans une fromagerie

- Application des BPH ++++
 - Lavage des mains avant et **après** manipulation
 - Evacuation des coquilles et des alvéoles
 - N/D du plan de travail
 - Traitement thermique suffisant dans le process transformation

- Laverie NON => produits lessiviels + matériel propre

stockage du sérum en cuve :

- Stockage en cuve
 - Lactosérum = milieu de croissance des micro-organismes
 - Hygiène des installations de stockage +++ (cuve réfrigérée si stockage plusieurs jours)
 - Nettoyage des installations de collecte et de stockage (collecte en lien direct avec les locaux de fabrication)
 - Limite les remontées d'odeurs
 - Limite de la propagation de germes dans l'environnement de production via les canalisations de collecte de sérum

Déclaration d'activité Dérogation à l'agrément Agrément

Faut-il l'actualiser ensuite tous les ans ?

- La déclaration est renouvelée en cas de changement d'exploitant, de Siret, d'adresse ou de nature d'activité.

- Art 6 règlement 852/2004

« 2/En particulier, tout exploitant du secteur alimentaire notifie à l'autorité compétente appropriée, en respectant les exigences de celle-ci, chacun des établissements dont il a la responsabilité et qui mettent en œuvre l'une des étapes de la production, de la transformation et de la distribution des denrées alimentaires, en vue de l'enregistrement d'un tel établissement.

Les exploitants du secteur alimentaire veillent, en outre, à ce que les autorités compétentes disposent en permanence d'informations à jour sur les établissements, y compris en signalant toute modification significative de leurs activités et/ou toute fermeture d'un établissement existant »

le producteur fermier doit-il cocher « déclaration d'un point de vente collectif » dans la mesure où il vend ses produits dans plusieurs magasins de producteurs ?

- La case doit être cochée uniquement pour les points de ventes collectifs en précisant le N° de SIRET du ou des magasins.
- La fourniture des denrées à des magasins de producteurs relèvent des règles classiques à l'agrément et à la dérogation
- Discussions en cours entre la DGAL et TRAME /APCA
 - Précisions sur les différents types de magasins
 - Statuts qui seront nécessaires

Section 6, dans la mesure où le fermier effectue les livraisons aux magasins de producteurs et autres boutiques, et qu'il fonctionne avec des glacières dans lesquelles il met des pains de glace, que doit-il remplir et comment ?

- Section 6 réservée à l'activité de transport entreposage
- Rappel

Le transport de tout aliment à l'état réfrigéré ou congelé, sur une distance depuis le lieu de chargement inférieure à 80 km est autorisée dans des glacières ou un véhicule avec une date de validité de l'ATP dépassée, sans rupture de charge

Une ouverture de portes pour transférer des marchandises d'un véhicule à un autre, ou pour décharger une partie des marchandises dans le cadre d'une tournée de livraison, constitue de fait une rupture de charge impliquant dans ces conditions critiques l'utilisation d'un engin performant, conforme aux spécifications de l'accord ATP.

Au delà de 80 km ou si rupture de charge => utilisation d'un engin conforme à l'ATP ~~ou recours à un transporteur~~

Est-elle à remplir si le fermier souhaite être dérogataire à l'agrément sanitaire ?

- Cerfa déclaration d'activité => activité du producteur fermier
- Cerfa dérogation à l'agrément => permet d'approvisionner le commerce de détail de proximité
- Réflexion en cours sur la mise à jour des Cerfas => Simplification des Cerfas

Quels sont les établissements à reprendre dans la liste des commerces de détail destinataires livrés régulièrement ?

- Tous les commerces de détail livrés répondant à la définition du règlement 178/2002

«commerce de détail : la manipulation et/ou la transformation de denrées alimentaires ainsi que leur entreposage dans les points de vente ou de livraison au consommateur final, y compris les terminaux de distribution, les traiteurs, les restaurants d'entreprise, la restauration collective, les restaurants et autres prestataires de services de restauration similaires, les commerces, les plateformes de distribution vers les grandes surfaces et les grossistes. »

Quels sont les établissements à reprendre dans la liste des commerces de détail destinataires livrés régulièrement ?

- Magasins de producteurs : oui sous réserve (discussion DGAL et TRAME/APCA)
- Les magasins type « Biocoop » ? oui
- Les magasins de produits locaux ? Oui
- Les AMAP ? Non il s'agit de la remise directe au consommateur. Le producteur est présent
- Les restaurants ? oui

Qu'est-il entendu par régulièrement ? De façon régulière ? quid des établissements livrés ponctuellement pendant la saison estivale ?

- Tous les établissements de commerce de détail, livrés même ponctuellement doivent être déclarés
- Toute modification dans les éléments de la déclaration et en particulier dans la liste des catégories de produits, des volumes ou des établissements destinataires, doit faire l'objet d'une nouvelle déclaration

Qu'est-il entendu par régulièrement ? De façon régulière ? quid des établissements livrés ponctuellement pendant la saison estivale ?

- Les quantités pouvant être cédées au maximum au cours d'une même semaine dans le cadre de la dérogation dépendent de la proportion que représentent ces denrées au regard de l'activité totale :
 - a) Si cette proportion est **inférieure à 30%**, la quantité de produits laitiers pouvant être cédées est de **250 Kg par semaine**.
 - b) Si la proportion est **supérieure à 30%**, la quantité de produits laitiers pouvant être cédées est de **100 Kg par semaine**.

Distance 80 ou 200 Km pour les ZRR ou pour les communes situées dans des zones avec un handicap géographique (communes des zones de montagne)

L'agrément sanitaire communautaire : Est-il à mettre à jour ? et si oui, à quelle fréquence ?

- Mise à jour = obligation réglementaire
- Arrêté ministériel du 8 juin 2006
Art 5 « Les pièces constitutives du dossier d'agrément ainsi que tous les documents d'enregistrement en lien avec le plan de maîtrise sanitaire, sont tenus à jour en tant que de besoin »

Est-il possible d'en redemander une copie de ce document à la DDCSPP ? (nous ne l'avons plus en mémoire à la fromagerie)

- Le dossier d'agrément doit être tenu à jour. Il serait souhaitable qu'au moins une fois par an il soit relu pour voir s'il est à jour. Ça éviterait de le perdre...
- Il convient de demander à la DD(ETS)PP du département s'ils acceptent ou non de faire une copie

Dans la perspective de la création d'un nouvel atelier, faut-il refaire une demande d'agrément ou bien pouvons-nous reprendre celle existante et la remettre à jour ?

- Nouvel atelier = atelier différent de celui qui détenait l'agrément
 - Locaux, Circuits
 - Fonctionnement
 - N&D...etc
- => Nouveau dossier d'agrément
- Voir avec la DD pour conserver le même N° d'agrément (si même adresse)

Peut-on faire des fromages en prestation de service dans un atelier non agréé ?

- Possible sous réserve que l'atelier qui réalise la prestation dispose d'une dérogation + respect des limites de la dérogation
- Révision IT agrément en cours.

Comment rendre conciliable l'obtention d'un agrément sanitaire et la présence de poules en chèvrerie ?

- Oiseaux dont les poules = vecteurs de salmonelles
- Risque de contamination des aliments , eau d'abreuvement ++++
=> Protection des silos, des tas de grains à l'air libre
=> Importance de séparer les espèces
- Si divagation des poules ou présence importante d'oiseaux dans la chèvrerie = danger à prendre en compte avec un renforcement du plan AC du lait matière 1ère

Conditionnements

Les emballages en verre avec couvercles à vis. Est-il possible de réutiliser les couvercles ?

- Lait cru conditionné vendu au commerce de détail => système de fermeture conçu de telle manière qu'après ouverture, la preuve de l'ouverture reste manifeste et aisément contrôlable (bouteille en verre avec opercule ou fermeture à vis avec une bague de sécurité)
- En règle générale tout ce qui est conditionné sous la responsabilité du producteur doit l'être de manière à apporter au consommateur la garantie qu'il n'y aura pas de manipulation possible du produit fini dès lors qu'il a quitté l'atelier du producteur <=> une obligation dans le cadre des laits de consommation (annexe III section IX du 853)

Merci de votre attention

DGAL - Réseau « lait et produits laitiers »

Corinne ESCOFFIER – Personne Ressource