

GBPH info n°2

Bulletin d'informations destiné aux techniciens fromagers et techniciens d'élevage agréés pour réaliser des formations d'éleveurs au Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène pour les produits laitiers et fromages fermiers : septembre 2006

Questions / réponses

L'éleveur est-il en tort vis-à-vis de la réglementation s'il ne respecte pas une recommandation du GBPH ?

Non, si cela reste exceptionnel, et si on peut l'argumenter!

En principe, les moyens de maîtrise des risques cités dans le GBPH doivent tous être mis en place dans l'exploitation (cf. GBPH Info n°1, tableau des obligations/libertés), car ils correspondent aux pratiques recommandées par la profession pour des raisons objectives et validées par l'administration. Cependant, il peut arriver dans certains cas que, pour des raisons pratiques, un moyen de maîtrise préconisé soit impossible à mettre en place dans une exploitation. Dans ce cas, l'éleveur n'est pas en dehors de la réglementation, mais il devra argumenter son choix, et se montrer particulièrement vigilant sur l'étape concernée. Voici 2 exemples :

Alimentation : Pour l'ensilage, ne pas ouvrir les silos avant 3 semaines

Pourquoi ?

Un ensilage se conserve grâce la fermentation produite par les bactéries lactiques présentes naturellement (ou apportées en complément) consommant les sucres des fourrages présents. Une fermentation ne peut se faire qu'en absence d'oxygène et elle doit se faire rapidement pour arriver à un pH de stabilité (4 pour l'ensilage de maïs) empêchant tout développement microbien. Ainsi si les conditions ne sont pas totalement anaérobies, celle-ci se déroule mal, le pH ne descend pas suffisamment. Pendant 3 semaines, en laissant complètement fermé le silo, on donne toutes les chances pour que la fermentation se fasse bien et rapidement grâce à des conditions totalement anaérobies. Le silo est alors dit « stabilisé ».

Si ce délai n'est pas respecté, on a alors des risques de développement microbien en particulier des *Listeria* présentes très souvent dans les fourrages verts (70% des fourrages verts de maïs prélevés au niveau des silos sont contaminés en *Listeria monocytogenes*, Institut de l'Élevage, 2003), de même que les butyriques. De plus, ce délai permet d'assainir le silo d'ensilage en *Listeria* car le milieu acide détruit – au moins partiellement - celles présentes.

Si je ne peux pas faire autrement...

En général, on conseille d'avoir un petit silo de transition si on manque de fourrage et qu'on n'a pas le choix... Ceci permet de ne pas prendre le risque de rater tout l'ensilage réalisé. Attention ! Cela ne veut pas dire pour autant que le silo soit réalisé dans de mauvaises conditions : il faut veiller à avoir une petite aire bétonnée pour cet ensilage de transition. Il faudra veiller à bien trier les parties altérées.

Il n'est pas toujours possible de réaliser cet ensilage de transition. Dans ce cas, il faudra alors intensifier le tri du fourrage et l'hygiène de traite des animaux.

Traite : Éviter de soigner les animaux malades pendant la traite

Pourquoi ?

Cela signifie qu'il faut en fait éviter de manipuler à la fois des animaux infectés (en particulier animaux présentant des mammites) et des animaux sains pour éviter les contaminations croisées.

La contamination des animaux sains par les animaux infectés peut être due :

au matériel et à la griffe en particulier qui est contaminée par les animaux infectés. En cas de manchon contaminé (*S.aureus*), les bactéries peuvent être transférées et contaminer les 6 animaux qui suivent, traits au même poste (Willford, 1980). Or, pour être véritablement efficace, la décontamination du matériel en cours de traite est peu pratique et coûteuse. Celle pratiquée n'est pas totalement efficace.

A noter également que le trayeur peut transmettre les bactéries présentes, cela implique donc qu'il se lave les mains pour réaliser le traitement puis de nouveau après le traitement.

Ainsi, la solution la plus pratique et la moins coûteuse, vivement recommandée, est de traiter ces animaux à part à la fin de la traite lorsque c'est possible (ordre de traite).

Je ne peux pas faire autrement...

L'ordre de traite n'est pas toujours possible à mettre en place en salle de traite.

Ainsi, lorsqu'on soigne les animaux à la traite, en particulier les animaux présentant des mammites, le lait doit être écarté avec un bidon à part et il faudrait également un faisceau supplémentaire affecté aux animaux malades, ou réaliser une traite manuelle dans un seau spécifique.

En l'absence de faisceau spécifique, il faut laver les faisceaux trayeurs dans une solution désinfectante après la traite d'un animal malade. Pour cela, il faut au moins tremper les gobelets 2 par 2 dans un seau contenant la solution. Attention évidemment à ne pas aspirer le liquide.

Dans tous les cas, il faut aussi être également très vigilant au niveau de l'hygiène personnelle (lave-main facile d'accès en salle de traite...).

Questions / réponses : spécial « Paquet Hygiène »

Le GBPH doit-il être modifié suite à la mise en place du « Paquet Hygiène » ? Non, pas pour l'instant !

Le GBPH a été rédigé et validé selon la réglementation en vigueur au moment de sa rédaction : la directive 93/43. Or, le règlement n°852/2004 précise (chapitre III, article 8, point 5) « *Les guides de bonnes pratiques élaborés conformément à la directive 93/43/CEE restent applicables après l'entrée en vigueur du présent règlement dès lors qu'ils sont compatibles avec ses objectifs* ». Cela signifie que le GBPH reste applicable en l'état.

En revanche, un certain nombre de documents d'accompagnement (kits de formation notamment) contiennent des synthèses sur la réglementation, qui devront être remises à jour. Ce travail est déjà commencé, mais il ne pourra être validé définitivement que lorsque l'ensemble des textes réglementaires liés au paquet hygiène seront parus. L'ensemble de ces documents remis à jour sera alors transmis aux techniciens agréés.

Cela ne signifie pas qu'il s'agit d'un document immuable, qui ne sera jamais revu. Mais il est aujourd'hui le document de référence validé au niveau national, et cette validation n'est pas remise en cause par la nouvelle réglementation hygiène.

Un GBPH pour la production primaire de lait est en cours de rédaction. Remettra-t-il en cause le GBPH pour la transformation fermière ?

Une des nouveautés introduites par le « Paquet Hygiène », est la notion d'analyse des risques applicable y compris à la production primaire. Cela signifie que les éleveurs « livreurs » devront se familiariser avec les notions de responsabilité de l'opérateur, d'obligations de résultats... bien connues des fermiers depuis 1993.

C'est pourquoi l'Institut de l'Élevage a été mandaté par la Confédération Nationale de l'Élevage (CNE) pour travailler à la mise en place d'un guide de bonnes pratiques d'hygiène pour les filières de ruminants. Un volet de ce programme concernera donc la production de lait, que ce soit de vache, de chèvre ou de brebis. D'autre part, afin de ne pas surcharger les éleveurs sur le plan administratif, et de bénéficier des acquis, le nouveau GBPH s'appuiera sur des démarches existantes : chartes des bonnes pratiques d'élevage en bovins, code mutuel des bonnes pratiques en élevage caprin...

La durée du programme, qui a été lancé à la fin de l'année 2005, est difficile à estimer pour l'instant, notamment à cause d'une forte incertitude sur la durée de validation du guide par l'AFSSA et les pouvoirs publics. Dans tous les cas, il est très peu probable qu'un document puisse être diffusé avant fin 2006 au plus tôt.

Pour les fermiers, il faut retenir que le guide à venir sera réalisé à partir d'une analyse des risques concernant la filière laitière. Effectivement, le GBPH pour les fabrications de produits laitiers et fromages fermiers contient lui aussi plusieurs fiches 'production du lait', mais elles sont adaptées à un contexte fermier (pas de mélange de laits, pas ou peu de transport, ...) et qui restent d'actualité pour les fermiers. La mise en place de ce futur GBPH pour la production primaire ne devrait donc pas remettre en cause ces fiches.

L'obligation réglementaire d'appliquer le GBPH sera-t-elle toujours valable pour les dispensés ? Non.

L'arrêté ministériel du 8 février 1996 précise dans son article 6 que : « *Lorsqu'un guide de bonnes pratiques d'hygiène pour la préparation de lait traité thermiquement ou de produits laitiers par un établissement dont l'essentiel de la production est destiné à la cession directe aux particuliers fait l'objet soit (...) d'une publication (...) soit d'une validation (...) tout établissement bénéficiant antérieurement d'une dispense d'agrément sanitaire au titre du présent arrêté pour la mise sur le marché de produits visés par ledit guide est tenu de s'y référer.* »

Cependant, avec la mise en place du « paquet hygiène », les textes réglementaires concernant la dispense et l'agrément sont en cours de modification. L'arrêté du 8 février 1996 sera abrogé prochainement. Il sera remplacé par un arrêté qui sera publié dans le même temps. Le projet actuel d'arrêté ne fait aucune référence à une obligation d'appliquer le GBPH pour les dispensés. On peut donc penser que cette obligation réglementaire va disparaître.

En revanche, la réalisation d'une analyse des risques reste une obligation pour l'ensemble des producteurs de denrées alimentaires. La formalisation de cette analyse des risques est d'ailleurs beaucoup plus détaillée dans l'arrêté du 8 juin 2006 concernant l'agrément. **Dans tous les cas, le GBPH reste donc un outil permettant d'aider les producteurs à formaliser cette analyse des risques, en s'appuyant sur un référentiel qui a été rédigé par les professionnels et validé par les pouvoirs publics.** Les professionnels continuent à recommander à tous les producteurs fermiers, quel que soit leur statut, de s'y référer.

Questions / réponses

Le GBPH ne traite pas directement de la traçabilité. Pourquoi ? Quelles sont les exigences réglementaires en la matière ?

La traçabilité est définie comme la capacité de retracer le cheminement d'une denrée alimentaire à travers toutes les étapes, depuis la production jusqu'à la distribution.

NB : la traçabilité s'arrête au niveau de la distribution, il n'est donc pas nécessaire de « tracer » le client lorsque celui-ci est le consommateur final (vente directe, marchés...)

Les obligations réglementaires

Les exigences en matière de traçabilité sont contenues dans l'article 18 du règlement 178/2002 : le règlement de base du « paquet » hygiène.

Les notes de service du 20 janvier 2005 (DGAL/SDRCC/N2005-8026) et du 17 août 2005 (DGAL/SDRCC/SDSSA/N2005-8205) expliquent et décrivent les modalités d'application de ce règlement.

	La traçabilité « amont »	La traçabilité « aval »
Définition	suivi des matières premières et des ingrédients	suivi des produits finis
Informations à fournir immédiatement	nom et adresse du fournisseur nature des produits fournis date de livraison	nom et adresse du client nature des produits livrés date de livraison
Informations « recommandées », à fournir rapidement	<ul style="list-style-type: none">▪ numéros de lot▪ données sur les volumes ou les quantités▪ description des produits	
Durée de conservation des documents	- 5 ans à partir de la date de livraison - si DLC < 3 mois : 6 mois à partir de la date de livraison	- 5 ans à partir de la date de fabrication - si DLC < 3 mois : 6 mois à partir de la date de fabrication

Pour la traçabilité « amont » et « aval », la réglementation européenne n'impose aucune obligation de moyens en terme de traçabilité, mais elle exige une obligation de résultats. Les exploitants ont l'entière responsabilité du choix de systèmes de traçabilité, qu'ils déterminent en fonction d'une évaluation des risques, et de leurs contraintes économiques.

Concrètement, afin de mettre à disposition ces informations, l'exploitant peut :

- soit établir un registre (de forme libre)
- soit conserver de manière « ordonnée et accessible » les documents qui comportent toutes ces données, par exemple : factures si elles contiennent toutes les informations nécessaires (attention il faudra notamment exiger de votre fournisseur qu'il indique la date de livraison sur la facture, et que la facture soit délivrée en même temps que le lot de produits, ce qui est rarement le cas à l'heure actuelle), bons de livraison ...

La traçabilité interne : recommandée, mais pas obligatoire

La traçabilité « interne » permet de faire le lien entre une matière première et un produit fini, c'est-à-dire de pouvoir identifier quel lot de matière première ou d'ingrédient a été incorporé dans un lot donné de produit fini.

La traçabilité interne n'est pas une obligation réglementaire. Elle est cependant fortement recommandée, afin d'éviter des mesures de retrait et de rappel disproportionnées en cas d'alerte sur un ingrédient.

NB : dans le cas de la production fermière, où les volumes et les quantités d'ingrédients ne venant pas de l'exploitation sont peu importants, la traçabilité interne n'est pas toujours économiquement justifiée. Le producteur peut donc décider de mettre en place ou non une traçabilité interne, en fonction des risques et des contraintes spécifiques dans son exploitation.

La définition d'un lot

La directive n°89/396, du 14 juin 1989, article premier définit un lot comme « *un ensemble d'unités de vente d'une denrée alimentaire produite, fabriquée ou conditionnée dans des circonstances pratiquement identiques* ».

D'autre part, elle précise dans son article 3 que « *le lot est déterminé dans chaque cas par le producteur, fabricant ou conditionneur de la denrée alimentaire en question.* »

Cette directive a été transposée dans le code de la consommation (articles R112-5, R112-9, et R112-27 à 29).

La séparation et l'identification des lots est indispensable pour mettre en place la traçabilité. Là encore, il s'agit d'une obligation de résultats, sans aucune obligation de moyen. Le producteur est responsable du système de séparation et d'identification de ses lots.

Le document d'interprétation de la Commission Européenne sur l'HACCP

La Commission Européenne a édité plusieurs documents de conseil («guidance»), en anglais, afin d'aider les opérateurs et les Etats-Membres à interpréter les règlements du paquet hygiène. L'un de ces documents, daté du 16 novembre 2005 concerne plus spécifiquement l'HACCP, et la souplesse de l'HACCP dans les petites entreprises.

Un texte de conseils rédigé par la Commission Européenne

Le document de la commission est précédé par un l'avertissement suivant : « *Le présent document vise à aider tous les opérateurs de la chaîne alimentaire à mieux comprendre la réalisation de l'HACCP, et la flexibilité de l'HACCP. Cependant, ce document n'a pas de statut légal formel, et dans l'éventualité d'un litige, la responsabilité ultime pour l'interprétation de la loi est attribuée à la Cour de Justice.* »

Malgré ce préambule, il s'agit d'un texte rédigé par la Commission Européenne, et diffusé par celle-ci. Il s'agit donc d'un document de référence, sur lequel il est légitime de s'appuyer pour adapter l'HACCP aux petites exploitations fermières.

... et qui s'appuie sur les textes des règlements européens

L'article 5 du règlement 852/2004 exige que les opérateurs de l'agro-alimentaire établissent, mettent en place et maintiennent une procédure permanente basée sur les principes de l'HACCP. Ce concept permet aux principes de l'HACCP d'être mis en place avec la flexibilité nécessaire dans tous les cas.

Dans le règlement 852/2004, les points clés pour une procédure HACCP simplifiée sont :

- le considérant (15) du règlement précise que : « *Les exigences concernant le système HACCP (...) devraient prévoir une souplesse suffisante pour pouvoir s'appliquer dans toutes les situations, y compris dans les petites entreprises. Il convient, notamment, de reconnaître que, dans certaines entreprises du secteur alimentaire, il n'est pas possible d'identifier les points de contrôle critiques et que, dans certains cas, de bonnes pratiques d'hygiène peuvent remplacer la surveillance des points de contrôle critiques. De même, l'exigence prévoyant d'établir des «limites critiques» n'implique pas qu'il soit nécessaire de fixer une limite numérique dans chaque cas. En outre, l'exigence prévoyant de conserver les documents doit être souple afin de ne pas entraîner des charges injustifiées pour les très petites entreprises.* »
- l'affirmation claire dans l'article 5(1) du règlement 852/2004 que la procédure doit être fondée sur les principes de l'HACCP.
- l'affirmation, dans l'article 5(2)(g) que le besoin d'établir des documents et enregistrements doit être proportionnelle à la nature et à la taille de l'entreprise.
- l'Article 5(5) qui autorise l'adoption d'aménagements pour faciliter la mise en place des exigences de l'HACCP par certains opérateurs. Cela inclut l'utilisation de guides pour l'application des principes de l'HACCP.

Les principes de la flexibilité

Pour résumer, 3 « niveaux de flexibilité » sont définis :

- dans certains cas, il peut être supposé, en raison de la nature de l'entreprise et de l'aliment, que les dangers possibles peuvent être contrôlés par la réalisation de « pré-requis » (bonnes pratiques d'hygiène mises en place en dehors de toute analyse des risques, comme l'hygiène du personnel, du matériel...). Dans ces cas, une analyse des risques formelle n'est pas nécessaire. Il est recommandé d'établir des GBPH pour ces entreprises
- dans certains cas, une analyse des risques effective peut démontrer que tous les dangers peuvent être contrôlés par la réalisation des pré-requis d'hygiène alimentaire
- pour certaines catégories d'entreprises agro-alimentaires, il peut être possible de prédéterminer des dangers qui doivent être contrôlés. Des conseils sur ces dangers et leur contrôle peuvent être cités dans un guide général de l'HACCP.

Les ateliers de transformation laitière sont cités comme exemple pour le troisième niveau de flexibilité : l'utilisation de guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application de l'HACCP est donc suffisante pour ces ateliers.

Plus concrètement,

Le texte du document d'interprétation précise que :

- Les procédures HACCP, quelle que soit leur forme, doivent être mises en place par et sous la responsabilité des opérateurs
- L'exigence d'établir une limite critique à un point de contrôle n'implique pas qu'une valeur numérique doit être fixée
- La surveillance peut être, dans de nombreux cas, une procédure simple (vérification visuelle par exemple)
- Un GBPH est un document En termes d'enregistrement, un « registre des anomalies » est suffisant, comme par exemple un agenda sur lequel on note uniquement les non-conformités, et les actions correctives qui ont été prises
- Une formation appropriée n'implique pas forcément la participation à des sessions de formation. La formation peut aussi être réalisée à travers des campagnes d'information des organisations professionnelles, ou des autorités compétentes, des GBPH...
- Quand des GBPH et guides pour l'HACCP sont utilisés par des entreprises alimentaires pour assurer la conformité avec les exigences de l'HACCP, il est normal de se baser sur les guides pour contrôler ces entreprises

Le texte complet du document est disponible sur le site internet de la Commission Européenne :

http://europa.eu.int/comm/food/food/biosafety/hygienelegislation/guidance_doc_haccp_en.pdf

Informations sur les formations réalisées / à venir

Les formations de techniciens

Une formation supplémentaire à Aurillac a permis de former 4 nouveaux techniciens. Aujourd'hui, 107 techniciens sont agréés.

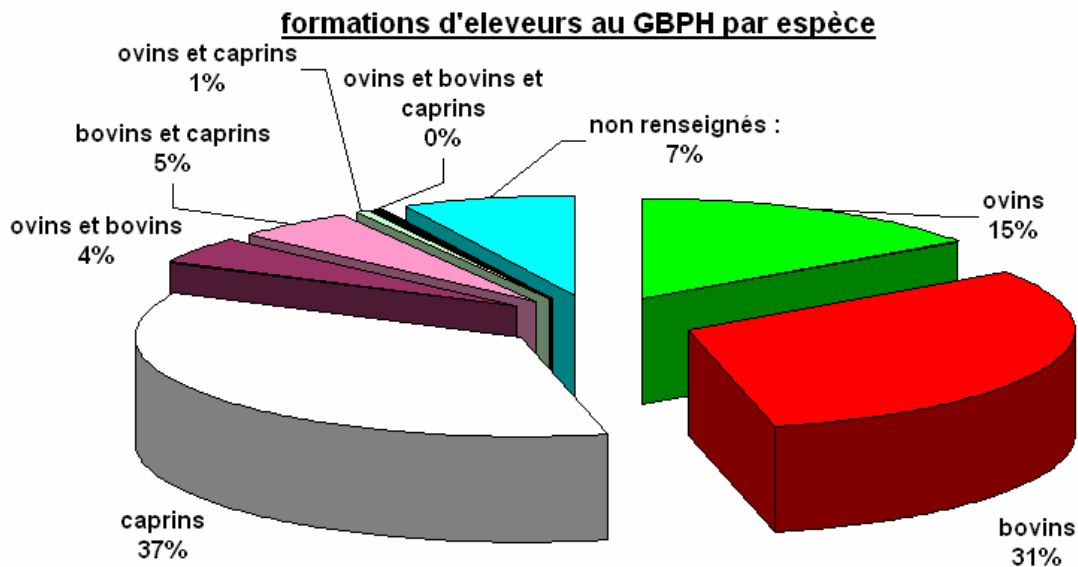
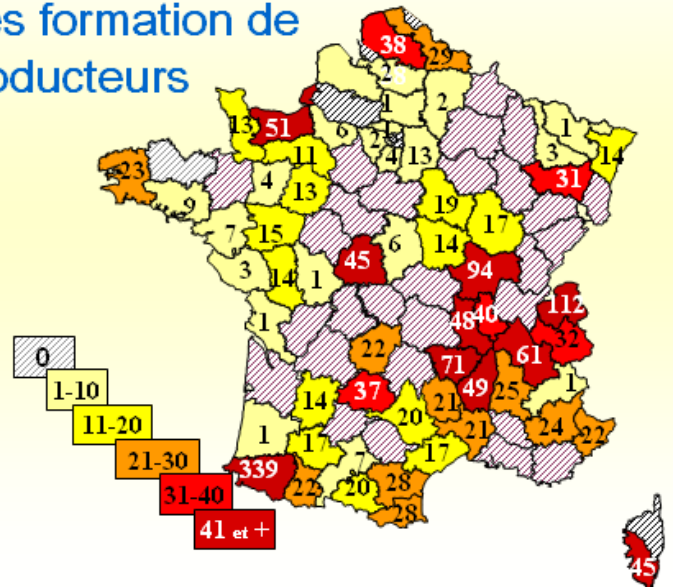
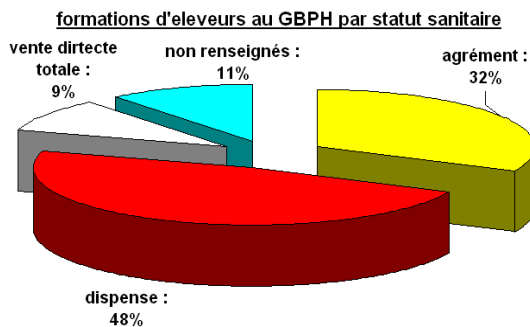
**La prochaine formation de techniciens est programmée du 3 au 5 avril 2007
(catalogue Institut de l'Élevage)**

Les formations d'éleveurs

Environ 1400 producteurs avaient été formés en mai 2006. Aujourd'hui ils sont plus de 1700.

éleveurs formés au GBPH (échelle = département)

Suivi des formations de producteurs



Bilan sur le comité de suivi

Le comité de suivi s'est réuni le 19 avril 2006. Il a permis de faire le point sur la diffusion du GBPH, et les différentes actions d'accompagnement qui y sont liées :

- **le suivi des producteurs formés** : les données concernant les formations de techniciens et d'éleveurs formés seront conservées et traitées par la FNEC. Un projet de base de données qui avait été envisagée, en collaboration avec l'Office de l'Élevage, a été abandonné.
- **l'information des techniciens** : le GBPH Info n° 1 a été validé, et les questions et réponses à inclure dans le n°2 ont été évoquées. D'autre part, il a été décidé que les transparents concernant la réglementation dans le kit de formation au GBPH seraient mis à jour dès que possible (c'est-à-dire dès que tous les textes seront connus). Cette nouvelle version sera diffusée à l'ensemble des techniciens formés au GBPH. En attendant cette version définitive, des versions intermédiaires pourront être diffusées par mail.

Entretien avec Brigitte Cordier, responsable professionnelle participant à des formations de producteurs

Brigitte Cordier est éleveuse de brebis laitières et productrice de fromages fermiers en région PACA (04) – Présidente de l'association Brebis Lait Provence, administratrice au Centre Fromager de Carmejjane :

➤ En région PACA, toutes les formations de producteurs au GBPH démarrent par l'intervention d'un responsable professionnel chargé de présenter l'esprit du guide... Pourquoi une telle initiative ?

Je fais partie du groupe de responsables professionnels de la région PACA ayant particulièrement suivi l'action GBPH depuis son démarrage. Nous nous sommes interrogé sur les moyens de faire adhérer le plus grand nombre d'éleveurs à cette démarche, sans que celle-ci ne soit ressentie comme une contrainte supplémentaire imposée. Or, à l'automne 2004, au moment de la mise en place des premières formations, il nous est apparu que plusieurs facteurs inhérents à la démarche GBPH seraient nécessairement des obstacles à son appropriation par un certain nombre de producteurs.

Tout d'abord, la phase de réalisation du guide a duré très longtemps et il s'est passé beaucoup de temps entre les premières informations sur la mise en place de la démarche, les annonces de la validation officielle du guide, puis enfin, la programmation des premières formations : l'élan qui a certainement existé au départ de la démarche professionnelle était, selon nous, largement tombé au moment de la tenue des premières formations, à l'automne 2004.

De même, le besoin de passer deux journées en formation nous paraissait difficile à comprendre pour des producteurs ayant souvent des difficultés à s'organiser pour s'éloigner de leurs exploitations, d'autant plus que c'est la DDSV qui les inciterait à participer à ces formations !

Tout ceci nous a amené à chercher le moyen de s'assurer que les producteurs présents aux formations comprendraient le caractère professionnel de la démarche, ainsi que le rôle d'outil de défense individuel que peut représenter le GBPH lorsque l'on se l'approprie. L'intervention d'un responsable professionnel convaincu nous a semblé un des moyens possibles.

➤ Comment cette intervention se passe-t-elle concrètement ? Qu'apporte-t-elle de plus ?

J'ai personnellement eu l'occasion d'intervenir à trois reprises dans ce cadre en 2005. A chaque fois, j'ai expliqué que le GBPH n'est pas un document comme les autres, dans la mesure où lors de son élaboration, des producteurs ont passé du temps à veiller à ce que son contenu soit concret et reflète vraiment les pratiques des fromagers fermiers. Puis, la majeure partie de mon intervention a porté sur le fait que le guide n'est pas seulement une obligation. J'ai tenté de faire passer à quel point le guide est un atout pour les fromagers, une référence, un outil sur lequel ils peuvent s'appuyer pour se défendre, s'expliquer sur leurs pratiques, les faire-valoir auprès des personnes extérieures, DDSV ou autres. J'ai notamment utilisé l'exemple des températures d'exposition des fromages sur les marchés, qui est une des références précieuses du guide, basée sur la réalité observée sur le terrain.

A ce stade là de l'intervention, il s'est toujours engagé un échange : chacun s'est senti libre d'évoquer les éventuels problèmes qu'il avait pu rencontrer lors de contrôles sanitaires. Cela a permis d'entrer concrètement dans le guide, d'emmener les participants sur des recommandations précises, et de leur montrer à quel point le GBPH est axé sur le savoir-faire du professionnel.

Ce que j'ai trouvé particulièrement intéressant dans ces expériences, c'est le fait qu'elles ont permis de « faire remonter » des questions concrètes de réglementation et des problèmes de terrain et cela, dans une atmosphère sereine, et non en pleine période de crise relationnelle entre un producteur et sa DDSV, comme c'est souvent le cas. Les questions ont été relevées par les techniciens et nous tenterons d'en trouver les réponses, pour aider les producteurs actuellement concernés, mais également pour avoir des éléments à utiliser rapidement et efficacement en cas de questions similaires chez d'autres producteurs. »

Contact

Si vous avez des remarques et / ou des questions sur ce second numéro du GBPH Info
Si vous avez des questions qui pourraient être traitées dans le prochain numéro de GBPH Info
... ou pour toute question liée au GBPH, **contactez-nous**

Gwenaëlle Garnier
FNEC / FNPL
42, rue de Châteaudun – 75 314 Paris Cedex 09
Fax : 01 42 80 63 80
Mail : gwenaelle.garnier@fnpl.fr

Cécile Laithier
Institut de l'Élevage
Actipole – 5, rue Herman Frenkel – 69 364 Lyon Cedex 07
Fax : 04 72 72 49 92
Mail : cecile.laithier@inst-elevage.asso.fr