

# GBPH info n°4

mars 2009

## Edito

*Après plus d'un an de « mise en sommeil » faute de moyens financiers, le comité technique de suivi du GBPH pour les fabrications de produits laitiers et fromages fermiers se réunit à nouveau, afin d'accompagner les techniciens et les éleveurs dans la mise en place sur le terrain du GBPH.*

*Ce nouveau numéro du GBPH info vous permettra de faire le point sur l'actualité réglementaire, et sur la diffusion de la démarche.*

*N'hésitez pas à faire parvenir à la FNEC toutes vos questions et remarques concernant le GBPH : cela nous aidera à faire progresser la démarche, et à enrichir le prochain GBPH Info !*

## Le « dossier-type » d'agrément pour les fermiers Articulation avec le GBPH

La note de service du 1<sup>er</sup> août 2007 a été rédigée par la DGAL, en concertation avec la FNEC/FNPL. Elle prend la forme d'un « dossier type » d'agrément pour les ateliers laitiers fermiers. Les discussions, qui ont duré plusieurs mois, étaient basées sur les principes suivants :

- Prendre en compte les atouts et les contraintes spécifiques de la filière fermière en matière de sécurité sanitaire.
- Se baser sur l'outil de référence de la filière : le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène pour les fabrications de produits laitiers et fromages fermiers, validé par l'AFSSA et les pouvoirs publics.
- Répondre à tous les points de l'arrêté du 8 juin 2006 : cette note de service n'est pas une dérogation, mais bien une adaptation au cas de la production fermière.

La FNEC/FNPL a également rédigé et diffusé une note de « conseils », qui a pour objectif d'aider les producteurs et les techniciens qui les accompagnent à comprendre et à remplir ce « dossier-type ».

**Une partie de ces documents est consacrée aux procédures fondées sur les principes de l'HACCP, et à leur articulation avec le GBPH. Les principaux points à retenir sont repris ci-dessous.**

### Introduction : rappel de la valeur réglementaire du GBPH

La note de service précise que « pour l'application de cette partie, il peut être fait référence au GBPH édité par la FNEC/FNPL. Pour que la référence soit valide, il est important de posséder le guide, d'en extraire les éléments qui concernent les productions, et les adapter à la situation de chaque atelier (taille, variété des fabrications, effectif, etc...) ».

**Le GBPH est donc suffisant pour répondre aux obligations réglementaires, s'il est adapté par le producteur à son exploitation.**

# Le « dossier-type » d'agrément pour les fermiers articulation avec le GBPH (suite)

## Les dangers concernés

La note de service précise que « Le GBPH repose sur une analyse des dangers qui a été faite au niveau national, et validée sur proposition de l'administration sur proposition de l'AFSSA (...). Les dangers retenus après analyse sont les 4 dangers bactériologiques suivants : *Listeria monocytogenes*, salmonelles, *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli*. Il n'est donc pas nécessaire de fournir un document spécifique concernant l'analyse des dangers biologiques. »

Cependant, même si ces dangers ne sont pas explicitement inclus dans le champ du guide, **certains moyens de maîtrise de dangers chimiques ont été intégrés dans le GBPH. Ils permettent de prendre en compte la grande majorité des risques chimiques présents dans les exploitations fermières :**

- les résidus de médicament vétérinaires sont traités dans la partie sur la traite des fiches « production du lait »
- les résidus de produits de nettoyage et de désinfection sont traités dans les parties « rinçage » des fiches « nettoyage » et « désinfection ».

De plus, **les dangers physiques sont souvent négligeables dans les exploitations fermières** (danger « corps étranger » limité par le faible nombre de personnes impliquées, et la surveillance visuelle importante étant donné les volumes restreints), **ou relèvent d'une gestion particulière**, en lien avec les pouvoirs publics (radionucléides).

**Dans la majorité des cas, l'analyse des dangers contenue dans le GBPH est donc suffisante pour tous les dangers de l'exploitation.** Cependant, certaines exploitations peuvent constater des dangers spécifiques, liées à leur organisation ou à leur disposition. Dans ce cas, une analyse doit être menée pour chaque danger identifié afin de maîtriser les risques liés à l'apparition ou au développement de ce danger. Cette analyse peut être menée selon les mêmes principes que ceux utilisés pour le GBPH :

Etapes technologiques à maîtriser	Pourquoi faut-il être vigilant ?	Moyens de maîtrise et actions préventives	Contrôle, surveillance	Actions correctives
Egouttage	Risque de chute d'un débris de plastique car l'étagère au-dessus est en mauvais état	- Vérification visuelle de l'intégrité de l'étagère - Pas d'égouttage sous l'étagère abîmée	Contrôle visuel	Action corrective immédiate : retrait des produits Action corrective différée : retrait ou réparation de l'étagère

## Les CCP, les bonnes pratiques d'hygiène documentées, et les enregistrements

La note de service précise que :

- « Le GBPH n'a pas défini de CCP. Pour autant, il existe des bonnes pratiques d'hygiène documentées. »

La définition de CCP n'est donc pas obligatoire pour répondre aux exigences réglementaires, lorsque l'on utilise la démarche du GBPH. (*Seule exception : la pasteurisation, lorsqu'elle existe, est toujours considérée comme un CCP.*) Cependant, même si aucun CCP n'est défini, il est important que chaque producteur effectue une hiérarchisation entre les différents moyens de maîtrise qu'il utilise. Des « points clés » pour la maîtrise peuvent être identifiés.

La procédure « d'appropriation » du GBPH par l'éleveur est décrite :

- « pour chaque bonne pratique d'hygiène documentée, choisir au moins un moyen de surveillance (ou en proposer un autre en le justifiant) »
- « préciser le cas échéant la valeur-cible ainsi que la fréquence de surveillance »

Lorsque le GBPH propose plusieurs **moyens de surveillance** pour une étape donnée, le producteur en choisit un seul :

- s'il s'agit d'une surveillance **quantifiable** (température, acidité, etc...), il faut préciser une **fourchette** pour l'objectif.
- s'il s'agit d'une surveillance **non quantifiable** (contrôle visuel, savoir-faire), cette précision n'est **pas toujours nécessaire**. S'il s'agit d'un point important pour la maîtrise, **une description qualitative de l'objectif** peut être intéressante (caillé d'aspect régulier, sans trous, odeur acide, etc...)

La **fréquence** de surveillance doit être précisée (« à chaque fois », « une fois par jour », « régulièrement, au moins une fois par semaine »). A noter : à part pour les CCP, **une surveillance n'est pas forcément liée à un enregistrement**. On peut par exemple surveiller visuellement le caillé avant chaque fabrication, sans effectuer d'enregistrement si l'aspect est normal.

Enfin, concernant les enregistrements :

- Précisez la fréquence des enregistrements par moyen de surveillance »

La fréquence des enregistrements est de la **responsabilité du producteur**, en fonction de la taille de l'entreprise. Il peut s'agir :

- d'un **enregistrement systématique** (à chaque fois que la surveillance est effectuée) : c'est forcément le cas pour les CCP
- d'un **enregistrement régulier** : chaque jour, chaque semaine, ...
- d'un **registre des anomalies**. Il faut alors qualifier ou quantifier les objectifs, objectifs pour les points de surveillance que l'on juge important (« points clés »), enregistrer les anomalies chaque fois que l'on sort de la plage de variation normale de ces valeurs et indiquer les mesures correctives prises dans ces cas-là.

# Les formations

## Les formations de techniciens

**La prochaine formation de techniciens est programmée du 31 mars au 2 avril 2009 à Lyon**  
**(Catalogue de formations Institut de l'Élevage)**

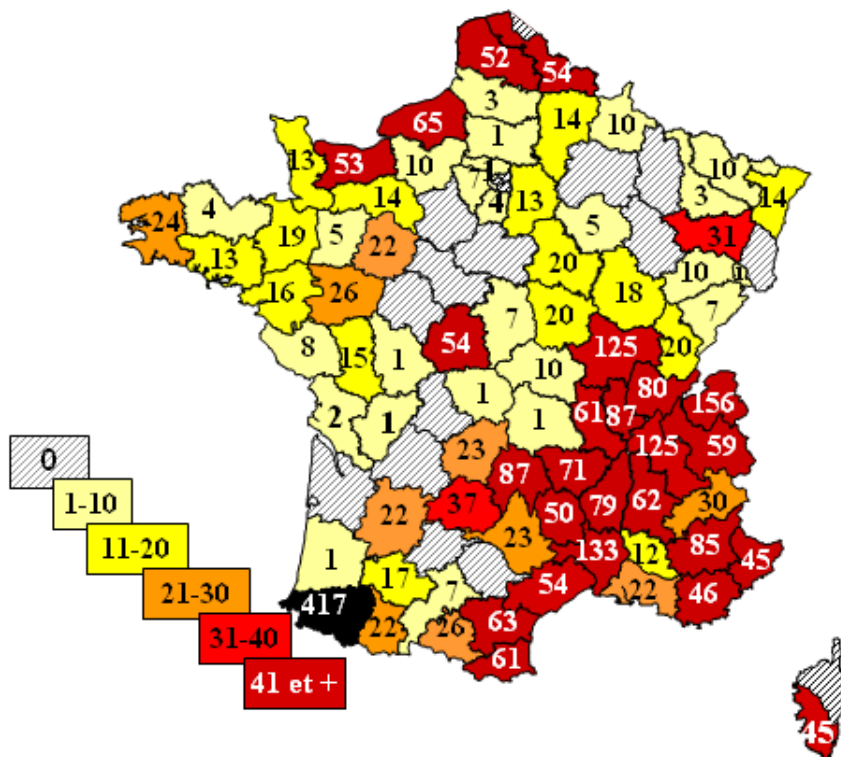
## La mise à jour des supports de formation

Afin de tenir compte des évolutions réglementaires, la FNEC/FNPL et l'Institut de l'Élevage remettent à jour aussi régulièrement que possible les diaporamas des supports de formation.

Les diaporamas les plus récents sont disponibles pour tous les techniciens formés sur un espace réservé du site internet de l'Institut de l'Élevage. Afin d'accéder à cet espace, vous devez réaliser les opérations suivantes :

- sur l'explorateur Windows, aller à l'adresse suivante : <ftp://ftp.inst-elevage.asso.fr>
- entrer le nom d'utilisateur : gpbh (*attention à l'ordre des lettres*)
- entrer le mot de passe : xxt24y
- chercher le fichier dans le répertoire « GPBH- Fermier »

### Formation d'éleveurs au GBPH par département



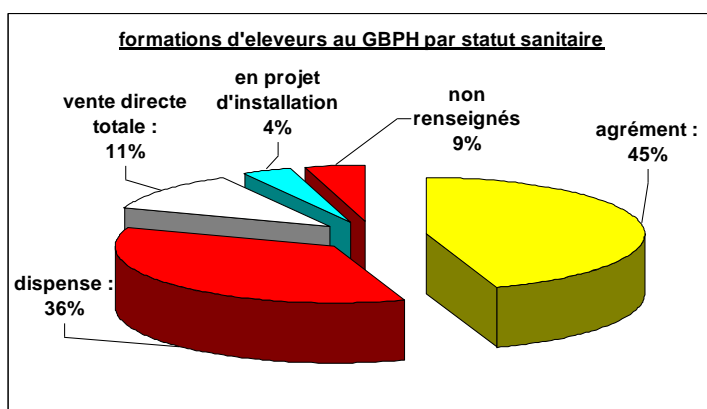
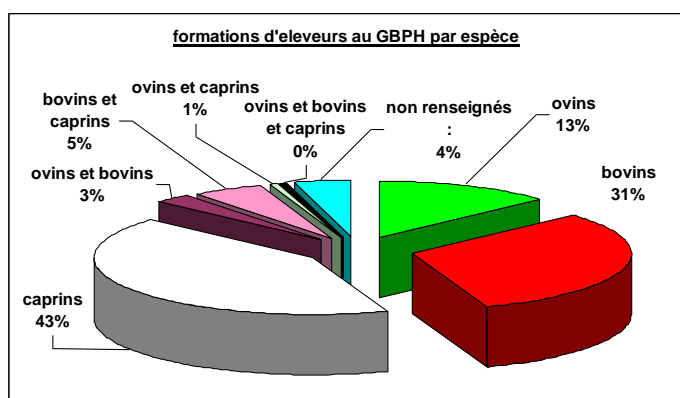
### Les formations d'éleveurs

A ce jour, 112 techniciens ont été agréés pour former des éleveurs au GBPH.

Les suivis réalisés par la FNEC/FNPL ont permis d'enregistrer 259 formations d'éleveurs, réalisées dans toute la France.

**Elles ont permis de former un peu plus de 3000 éleveurs des 3 espèces laitières.**

Les éleveurs dispensés étaient initialement ciblés en priorités, car l'ancien arrêté de la dispense prévoyait qu'ils devaient obligatoirement se référer au GBPH. Cette réglementation n'étant plus d'actualité, ce sont aujourd'hui les éleveurs agréés qui sont le plus représentés (45% des éleveurs formés).



# Le comité de suivi du GBPH

Le comité de suivi du GBPH qui a été remis en place en 2008 réunit des représentants de la FNEC, de la FNPL, de l'Institut de l'Élevage, de l'APCA, et de structures techniques de terrain qui représentent la diversité des espèces et des technologies fermières : l'Établissement Régional de l'Élevage d'Île de France, le PEP Caprins Rhône Alpes, la Chambre d'Agriculture de l'Isère, l'ARVD Nord-Pas de Calais, le GDS du Calvados, l'Association des Producteurs Fermiers du Pays Basque, Actilait, le Centre Technique Fromager Caprin du Centre, Languedoc Roussillon Elevage, et l'Association des Éleveurs Transhumants des 3 Vallées Béarnaises.

Suite aux discussions de la dernière réunion du comité de suivi, il a été décidé de proposer aux techniciens formés un guide pour réaliser des suivis techniques individuels dans chez les exploitants formés au GBPH.

## Entretien avec Marie-Annick Dye, technicienne et animatrice de l'Association des Producteurs Fermiers de l'Isère (APFI)

### Vous réalisez régulièrement des formations de producteurs au GBPH. Comment se passent ces formations ? Quels sont les points forts et les limites ?

Depuis le début, la forme de ce stage a beaucoup évolué. Il est fait sur 2 jours, séparés de 8 à 15 jours. Je le fais généralement à proximité d'une exploitation support dont le producteur participe à la formation.

Pour la partie réglementaire, je n'utilise pas forcément le support proposé. D'une part les producteurs ont souvent pas mal de connaissances, et d'autre part je fais une présentation plus concrète par rapport aux exigences locales de notre DDSV.

La partie connaissance microbiologiques et germes est souvent illustrée par les derniers cas concrets que j'ai pu rencontrer sur le terrain. Ensuite, pour illustrer un peu la démarche, nous passons environ 2h sur l'exploitation pour demander au producteur de présenter ses pratiques à chaque étape de la fiche production de lait.

Par rapport à la fromagerie, la visite est souvent plus rapide et les questions tournent vite autour des contraintes technologiques.

Le travail collectif se poursuit en lecture rapide de quelques fiches opérations en ciblant des points sensibles qui font l'objet de débat (tenue vestimentaire, protocole de lavage, désinfection...) et généralement nous reprenons la rédaction individuelle, mais au rythme du groupe, de la fiche « lactique frais » ou « pâte pressée » selon le public.

### Quel accompagnement proposez-vous aux éleveurs après la formation ?

Un accompagnement individuel est demandé souvent dans le cadre de la mise à jour ou de la réalisation d'un dossier d'agrément.

Une visite individuelle peut aussi être faite pour aider les éleveurs à répondre à un courrier de la DDSV qui demande des éléments complémentaires suite à une visite, ou éventuellement suite à une alerte.

### Qu'est-ce que l'application du GBPH a changé dans les rapports entre les éleveurs et les DDSV ?

La DDSV demande aux détenteurs de dispense, et souvent d'agrément, une attestation de formation au GBPH.

La DDSV ne connaît pas bien le contenu du GBPH et suite à des visites litigieuses sur les marchés ou dans les fromageries, il m'arrive de faire des réponses en joignant une photocopie du contenu du GBPH comme référence. Cela a au moins le mérite de couper court au litige.

-Le GBPH est utile pour servir de référence, et clarifier certains points réglementaires qui ne sont pas toujours bien connus, même par les contrôleurs (par exemple les températures d'exposition sur les marchés).

Il reste des incompréhensions et des tensions avec les DDSV, en particulier sur la nécessité d'observer des critères mesurables, et de faire de nombreux enregistrements. Nous continuons, en cohérence avec le GBPH, de proposer « l'observation et le savoir-faire du fromager » ainsi que le cahier d'anomalies. Je pense qu'il faudra encore beaucoup de pédagogie pour faire prendre en compte ces notions. C'est le sort des formateurs : ils doivent sans cesse répéter les mêmes choses aux mêmes personnes....

### Contact

Si vous avez des remarques et / ou des questions sur ce 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** :

Sophie Espinosa  
FNEC / FNPL  
42, rue de Châteaudun – 75 314 Paris  
Cedex 09  
Fax : 01 42 80 63 80  
Mail : sespinos@fnec.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