

GBPH info n°3

Décembre 2006

Questions / réponses

Formation Analyse des risques / formation Hygiène

Quelles sont les obligations ?

Il existe 2 types d'obligations réglementaires :

- * Pour la personne « responsable » de l'hygiène en fromagerie (celle qui rédige l'analyse des risques, et qui est chargée de son application) : obligation de formation à l'hygiène et aux principes de l'HACCP. La formation GBPH est suffisante, si celle-ci est complète, c'est à dire que tous les modules ont été effectués par l'éleveur en insistant en particulier sur les fiches nettoyage.
- * Pour toutes les personnes qui manipulent des denrées alimentaires (les employés, par exemple) : la formation est également obligatoire, mais elle peut être réalisée « en interne » par le responsable de l'exploitation. La formation GBPH complète est suffisante, mais elle n'est pas obligatoire.

« On me demande l'agrément pour démarrer ma production, donc une analyse et maîtrise des risques. Je souhaite utiliser le GBPH et je n'ai pas fait de formation.

Que faire ? »

Tous les éleveurs qui souhaitent utiliser le GBPH doivent en effet passer par une formation.

Cela permet :

- aux éleveurs de s'approprier la démarche, et d'être capable de l'adapter dans leur exploitation,
- à la filière de crédibiliser la démarche.

« L'appropriation » du guide par l'éleveur est une étape indispensable de la mise en place de la démarche sur une exploitation.

Le mieux est de faire la formation GBPH lors du parcours à l'installation.

Si cela n'a pas été possible, l'agrément peut être conditionnel et pour l'obtenir, s'engager auprès de la DSV à suivre la prochaine formation GBPH du département. Cependant, la prochaine formation n'est pas dans tous les cas programmée. Ce qui peut être réalisé :

- des formations « groupées » entre départements voisins,
- des appuis individuels pour les producteurs en installation.

Je souhaite former le producteur au GBPH via un appui individuel : comment m'y prendre ?

Il est préférable de suivre une formation, beaucoup plus riche d'informations et d'échanges pour le producteur. L'appui individuel est à mettre en place s'il n'est vraiment pas possible de faire autrement.

Si l'appui individuel est effectué en tenant compte des conseils ci-dessous, il donne lieu à une attestation de formation pour le producteur.

L'appui individuel présente l'avantage de pouvoir traiter en direct le plan d'analyse des risques du producteur concerné, mais on ne doit pas occulter les autres éléments qui sont normalement vus en formation et qui permettent de réaliser au mieux la démarche.

Ainsi, dans un premier temps, il sera nécessaire de faire le point avec le producteur sur la Réglementation puis sur l'écologie microbienne. Vous pouvez évaluer l'état des connaissances des producteurs par les questions posées dans les séances actives de la formation type : Si le producteur ne connaît pas ou peu d'éléments sur l'écologie microbienne, une formation sera nécessairement à programmer ou si ce n'est pas possible, passer le temps de l'intervention à traiter de ce sujet. L'initiation de la mise en place du guide nécessitera alors certainement une deuxième visite.

S'il a déjà de bonnes bases, pour faire un rappel et enrichir son niveau de connaissances, les supports de formation peuvent être utilisés de manière rapide. Dans ce cas, une seule intervention peut suffire pour initier la mise en place du guide.

Lorsque le producteur fermier aura les connaissances requises en terme d'écologie microbienne, il faudra alors lui présenter ce qu'on entend par analyse et maîtrise des risques puis ce qu'est le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène : pourquoi et comment il a été construit. Ensuite, vous pourrez aborder le cas concret du producteur en sélectionnant avec lui les fiches appropriées et en les complétant selon la méthode souhaitée par le producteur. Les fiches principales pourront être abordées, tout en laissant le soin aux producteurs de terminer le travail. Une autre visite permettra éventuellement de faire le point sur ce qui a été fait par le producteur et de terminer l'analyse si nécessaire.

Bilan sur le nombre d'interventions souhaitable :

Si le producteur est déjà sensibilisé à l'écologie microbienne, une demi-journée d'appui peut donc suffire pour initier la mise en place du guide. Sinon (et il vaut mieux s'en rendre compte avant l'appui individuel), il est préférable de prévoir une formation à l'écologie microbienne ou de passer plus de temps (2 appuis individuels par exemple) avec le producteur sur l'écologie et la mise en place du guide.

Dans tous les cas, une autre visite peut alors être envisagée pour faire le point sur le travail réalisé, et compléter éventuellement certains éléments.

Comment convaincre des producteurs sur l'intérêt de se former et d'utiliser le GBPH ?

Argumentaire à destination des producteurs en se basant sur la méthode SONCAS

Cette méthode SONCAS est une méthode marketing, qui permet de donner des éléments pour convaincre sur l'intérêt par exemple ici, de se former et d'utiliser le GBPH en distinguant les arguments selon ce qui peut toucher le producteur : les aspects sécuritaires, son orgueil, l'attrait de la nouveauté, son confort, son argent et le côté sympathique de la démarche. Bien entendu, il faudra adapter le discours en fonction du producteur et insister sur les éléments qui vont répondre particulièrement à ses attentes.

Sécurité :

La mise en place du plan de maîtrise des risques est obligatoire dans les exploitations fermières. Celle-ci peut être réalisée par l'intermédiaire du GBPH en me l'appropriant sur mon exploitation. Cette démarche a été validée par les administrations françaises. Si je ne mets pas en place le guide, il faudra que je démontre que mon analyse et maîtrise des risques est pertinente.

- La mise en place du guide sur votre exploitation me permet d'être en règle vis à vis de l'analyse et maîtrise des risques par rapport à l'administration. Ainsi, ma méthode ne peut être remise en cause par mon technicien DSV puisqu'elle a été validée par la DGAL. Mon technicien DSV est ainsi mis en confiance.
- Cela me permet de faire la preuve de la maîtrise à mes clients, consommateurs, et ainsi de les rassurer
- C'est une sécurité également pour moi ! :
- En sécurisant mon exploitation, je contribue à la pérennité de mon exploitation ainsi que celle de la filière
- Je mets tout de mon côté pour avoir un produit conforme au niveau sanitaire avec une démarche complète (de l'animal au produit) encadrée par une formation
- En utilisant le guide, je me rendrai compte que mes pratiques, mon savoir faire sont bien pris en compte : le guide a en effet été rédigé par des techniciens de terrain et les professionnels qui en ont fait un outil adapté à la réalité fermière. Mes pratiques, mon savoir faire sont ainsi reconnus de manière officielle par les pouvoirs publics puisque le guide a été validé par les administrations françaises.
- Je peux utiliser le guide comme un outil en cas de doute sur mes pratiques et recadrer par rapport à des dérives (en se référant à ce qui est écrit).

Orgueil- Fierté

- J'ai une reconnaissance de qualité de mon exploitation : je peux utiliser cet argument auprès de mes clients
- Je suis un bon professionnel, je fais bien les choses : mes pratiques sont validées dans le cadre d'un guide reconnu par les pouvoirs publics et la Profession (représentants de la filière), je suis dans les règles.
- Je mets en place une démarche née de la volonté de la Profession, pas des administrations.
- Je contribue à assurer l'avenir de la filière et la défense de mon patrimoine

Nouveauté

- Je rentre complètement dans l'approche de la nouvelle Réglementation qui est l'obligation de résultats et non de moyens.
- J'applique une méthode d'analyse et de maîtrise des risques, commune, nationale, adaptée aux réalités de l'ensemble de la filière laitière fermière. C'est la seule approche professionnelle d'analyse et de maîtrise des risques validée au niveau national par les administrations
- Avec cette méthode, je vais prendre conscience de certains éléments sur mon exploitation, me remettre en cause par rapport à mes pratiques, prendre du recul

Confort

- Mon plan de maîtrise des risques est déjà en partie formalisé, ce qui limite la rédaction de ma part : je dois juste adapter le guide au cas de mon exploitation. Le cadre m'est donné par rapport à l'obligation de mettre en place une démarche d'analyse et de maîtrise des risques.
- C'est un outil adapté aux pratiques du terrain, rédigé par les acteurs de la filière : c'est accessible car proche de la réalité du terrain et donc de la mienne
- Le guide se présente sous une forme facile à utiliser et adaptable (support papier ou informatique)

Argent

- La mise en place de la démarche d'analyse et de maîtrise des risques est obligatoire. En mettant en place le guide, je suis dans les règles, assurant ainsi la pérennité de mon exploitation.
- Cela évite de me fermer l'entrée à certains circuits de distribution
- Le guide est un outil moins cher et prenant moins de temps qu'une démarche HACCP

Sympathie

- En rentrant dans cette démarche, dans le cadre de formations, je vais échanger avec d'autres producteurs sur les pratiques, avoir avec eux des échanges sur la technologie
- C'est aussi une occasion pour moi de rencontrer le technicien conseiller, le technicien DSV...etc
- Je contribue à améliorer les relations producteurs/administrations/techniciens

Comment convaincre des producteurs sur l'intérêt de se former et d'utiliser le GBPH ?

Argumentaire à destination des producteurs en se basant sur la méthode SONCAS

En appliquant le guide dans mon exploitation :

Sécurité

- Je suis sûr d'être en règle vis à vis de l'analyse et maîtrise des risques et j'inspire confiance à mon technicien DSV
- Je fais la Preuve de la maîtrise à mes clients
- C'est aussi une sécurité pour moi !
- En sécurisant mon exploitation, je contribue à la pérennité de mon exploitation et celle de la filière

Orgueil/Fierté

- J'ai une reconnaissance de la qualité de mon exploitation
- Je suis un bon professionnel : mes pratiques sont reconnues dans le guide
- Je mets en place une démarche née de la Profession
- Je contribue à assurer l'avenir de la filière et la défense de mon patrimoine

Nouveauté

- J'entre complètement dans la nouvelle approche de la Réglementation : obligation de résultats et non de moyens
- J'utilise une démarche commune, nationale, adaptée à l'ensemble de la filière laitière fermière, et la seule validée au niveau national par les administrations
- Cette méthode me permet de prendre du recul par rapport à mes pratiques

Confort

- Mon plan de maîtrise est en partie formalisé. J'ai un cadre de travail pour la démarche d'analyse et de maîtrise des risques
- J'utilise un outil adapté à la réalité du terrain, car rédigé par des acteurs de la filière
- Je me facilite la tâche : le guide est sous une forme facile à utiliser et adaptable

Argent

- J'assure la pérennité de mon exploitation
- Cela évite de me fermer l'entrée à certains circuits de distribution
- J'utilise un outil moins cher et moins gourmand en temps que le HACCP

Sympathie

- En rentrant dans cette démarche, dans le cadre de formations, je vais échanger avec d'autres producteurs sur les pratiques, avoir avec eux des échanges sur la technologie
- C'est aussi une occasion pour moi de rencontrer le technicien conseiller, le technicien DSV...etc
- Je contribue à améliorer les relations producteurs/administrations/techniciens

Bilan du comité plénier de suivi du GBPH

Le Comité plénier de suivi du GBPH s'est tenu le 4 octobre 2006, en présence notamment de représentants des organismes porteurs du projet (FNEC, FNPL, Institut de l'Élevage), des organismes partenaires (APCA, FNGDS, GIE, etc...) et des administrations (Office de l'élevage, DGCCRF).

Il a permis de faire le point sur la démarche GBPH, qui est en cours de mise en place sur le terrain depuis 2 ans.

Le bilan est très positif, car une centaine de techniciens ont formé plus de 1700 éleveurs. D'autre part, le travail de suivi et d'accompagnement de la démarche, piloté par la FNEC/FNPL et l'Institut de l'Élevage a été mis en avant. Il faut aujourd'hui trouver les moyens financiers pour que ce suivi puisse se poursuivre. De plus, une réflexion a été lancée concernant l'élargissement de la démarche au niveau Européen

Entretien avec Marie-Claude Allo, productrice utilisant le GBPH sur son exploitation

Marie-Claude ALLO, EARL du Ker Bray en Seine-Maritime

55 vaches laitières

400 000 litres de quota, dont 250 000 en transformation à la ferme, en crème, beurre, fromage blanc, yaourts et triple crème

A assisté à la première formation au GBPH de la région, en janvier 2005

Pourquoi avez-vous mis en place le GBPH ?

J'ai la dispense d'agrément, et à l'époque on nous a informé qu'il fallait faire cette formation. J'y suis allée sans trop m'inquiéter, et j'étais contente d'y avoir participé. Il [le guide] est formulé de manière accessible, pour les producteurs. Si on devait déchiffrer les textes [réglementaires], ce ne serait sûrement pas très clair. J'ai passé en revue ce que je faisais sur la ferme, on comprend mieux ensuite pourquoi on prend certaines précautions. L'hygiène de traite par exemple, ce n'est pas juste pour « bien travailler », c'est aussi parce qu'il y a un lien direct avec le risque de germes [pathogènes] dans le lait.

Qu'est-ce que ça a changé dans vos pratiques ?

Je n'ai pas beaucoup changé ma façon de faire... Ce sont plutôt des petites choses que l'on ne fait pas toujours. Ça nous ouvre l'œil sur tous les points sensibles de l'exploitation, au niveau de l'élevage, et à la production. Quand il y a un problème, et même de temps en temps, il est bon de le relire entièrement car il y a toujours des points qu'on néglige plus ou moins. Parce que quand ça va bien, on laisse un peu aller.

Et si c'était à refaire ?

Evidemment oui, pour tout ce que je viens de dire. Il est accessible, adapté à ce qu'on fait vraiment. Il n'y a pas de raison de ne pas le mettre en place et c'est un bon outil pour faire le point de temps en temps. Ça permet de voir quand on dérive un peu. Ce qui est demandé dans le guide n'est pas très compliqué, la plupart des choses sont déjà faites, ce sont nos pratiques quotidiennes. Et quand ça ne correspond pas, il faut savoir reconnaître qu'on pourrait progresser.

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

Les autres GBPH

La commission Européenne a édité une liste des guides de bonnes pratiques d'hygiène nationaux disponibles dans les 25 pays de l'Union Européenne. Il y a plus de 4000 GBPH, concernant les produits laitiers, la viande, les produits de la mer, les distributeurs, etc...

Plusieurs de ces guides concernent les produits laitiers fermiers et/ou artisanaux. Le comité de suivi du GBPH essaie actuellement de se les procurer :

- un GBPH autrichien sur le secteur laitier artisanal
- un GBPH italien sur les produits alimentaires fabriqués à la ferme, et sur la vente directe au consommateur
- un GBPH italien sur la fabrication de crème glacée artisanale
- un GBPH italien sur le lait et les produits laitiers fabriqués artisanalement / à la ferme
- un GBPH et d'application des principes de l'HACCP slovaque sur la production de fromages de brebis en conditions fermières

Les formations réalisées / à venir

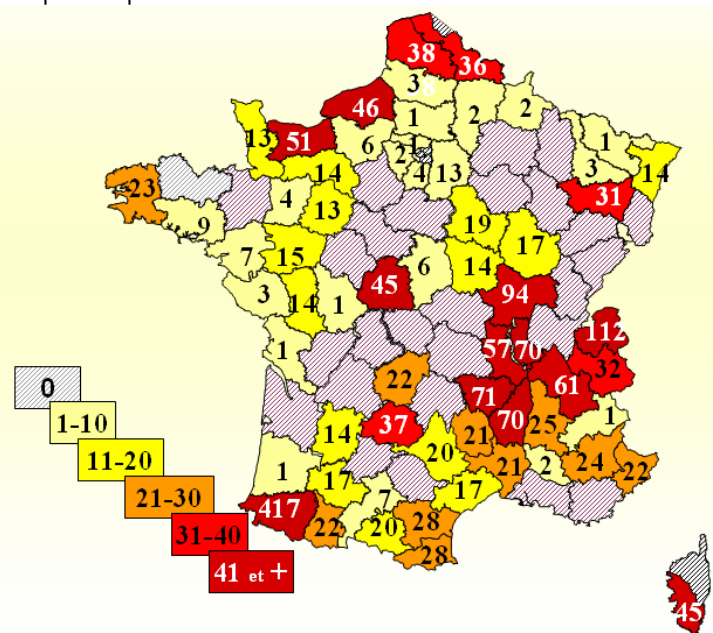
Les formations de techniciens

**La prochaine formation de techniciens est programmée du 3 au 5 avril 2006
(catalogue Institut de l'Elevage)**

Les formations d'éleveurs

Sur les 110 techniciens agréés depuis le début de la démarche, 56 ont déjà participé à au moins une formation de producteurs.

A ce jour, 152 formations d'éleveurs ont été enregistrées, permettant de former en moyenne 12 éleveurs. Ces formations ont presque toutes été réalisées sur 2 jours ou 2 jours ½. Parmi ces formations, 56 ont été réalisées par un binôme de 2 techniciens formés (soit 37%). Dans 67 cas (soit 44%), un ou plusieurs représentants de la DSV étaient invités, ce qui a en général été perçu de manière très positive par les éleveurs et les formateurs.

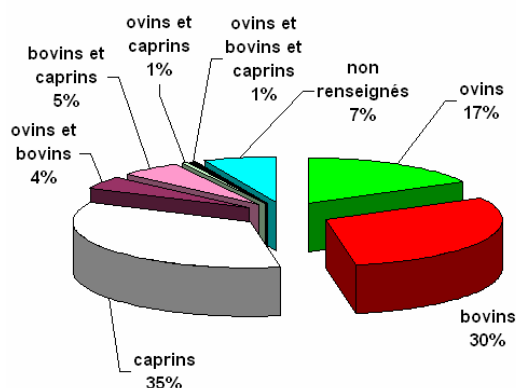


En 2 années, plus de 2000 éleveurs ont été formés au GBPH, ce qui représente environ ¼ producteurs fermiers.

Les 3 filières laitières : bovine, caprine et ovine se sont impliquées dans la démarche.

Les dispensés, pour qui la mise en place du GBPH était obligatoire, ne représentent que 38% des éleveurs formés. Les agréés et les vendeurs directs se sont également impliqués dans cette démarche volontaire.

formations d'éleveurs au GBPH par espèce



formations d'éleveurs au GBPH par statut sanitaire

