



## Synthèse des difficultés sanitaires rencontrées dans les ateliers fermiers (hors filière lait et produits laitiers)

Septembre 2016

### Contexte de l'enquête

La notion de flexibilité est inscrite dans les règlements communautaires du « Paquet Hygiène ». Le règlement (CE) n°852/2004 stipule notamment que les exigences concernant le système HACCP doivent « prévoir une souplesse suffisante pour pouvoir s'appliquer dans toutes les situations, y compris dans les petites entreprises. » et « la souplesse est aussi nécessaire pour permettre le maintien des méthodes traditionnelles [...] et revêt une importance particulière pour les régions soumises à des contraintes géographiques spécifiques. » Cette notion de flexibilité a très peu été traduite dans les textes français. En dehors de la filière lait et produits laitiers, pour laquelle la mobilisation de la filière (FNEC<sup>1</sup> et FNPL<sup>2</sup>) a permis d'obtenir en novembre 2011 la publication de la note de service flexibilité (DGAL<sup>3</sup>). Aucun document de ce type n'existe concernant les autres productions animales.

Face aux difficultés rencontrées par les producteurs dans l'application du « Paquet Hygiène » en atelier de transformation fermière, une enquête a été lancée par le groupe réglementation du RMT « Alimentation Locale » (pilote par le CERD et le CFPPA de Florac) à destination de producteurs fermiers de produits carnés et de conseillers « experts » intervenants dans le domaine du sanitaire.

Cette enquête a été conduite d'avril à août 2016 sur toute la France auprès de :

- 19 conseillers « experts » intervenant auprès de producteurs fermiers de produits carnés
- 50 producteurs fermiers.

Les résultats de ces enquêtes permettent d'identifier les principales difficultés rencontrées par les producteurs fermiers et de proposer des mesures d'adaptation à la situation des ateliers fermiers, garantissant un niveau de sécurité sanitaire satisfaisant.

---

<sup>1</sup> Fédération Nationale des Éleveurs de Chèvres

<sup>2</sup> Fédération Nationale des Producteurs de Lait

<sup>3</sup> Direction Générale de l'Alimentation

L'origine des problèmes et difficultés sanitaires rencontrés est diverse :

- réglementaire : contenu inadapté pour les ateliers fermiers, non mise en œuvre des possibilités de flexibilité proposé par le législateur européen,
- liée à l'application par les contrôleurs : non prise en compte des mesures de flexibilité prévues par les notes de service ou le vademecum.
- liée aux producteurs : formation insuffisante.

Tout d'abord, il faut remarquer que des variations notables en matière d'application de la réglementation par les inspecteurs et d'exigences de ces derniers existent entre les départements et les régions mais aussi au sein d'une même administration départementale entre les inspecteurs.

## I. Plan de maitrise sanitaire

Le problème majeur lié à l'application de la réglementation sanitaire concerne le Plan de Maîtrise Sanitaire.

**Tableau 1** : Les aspects sur lesquels portent essentiellement les non-conformités et difficultés

Difficulté	Proportion des experts évoquant cette difficulté – (Nombre d'experts s'étant exprimés)	Proportion des Producteurs évoquant cette difficulté - (Nombre de producteurs s'étant exprimés)
Conception et mise en œuvre du PMS	100% - (13)	87% - (38)
Enregistrement des températures des chambres froides	88% - (16)	31% - (45)
Analyse de l'eau	80% - (15)	12% - (42)
Enregistrement du nettoyage et de la désinfection	71% - (14)	16% - (44)
Diagrammes de fabrication	58% - (12)	13% - (39)
Contrôle du nettoyage et de la désinfection	57% - (14)	22% - (41)

Le PMS est vécu comme une réelle lourdeur administrative par les producteurs fermiers. Il pose plusieurs difficultés :

- complexité pour la rédaction et la mise en place (documents vécus comme une contrainte et exigeant un travail fastidieux notamment dans leur formalisation). L'analyse HACCP est un point qui paraît, par exemple, très abstrait aux producteurs et qui pose des difficultés de compréhension et de mise en œuvre, enregistrements associés au PMS, très chronophages et jugés non nécessaires pour l'obtention de produits de qualité sanitaire irréprochable.

Le vademecum précise le fait que l'utilisation de l'analyse des dangers d'un GBPH validé peut être suffisante.

**Pour l'enregistrement des températures**, le vademecum intègre un point de flexibilité : « en remise directe et pour les petites entreprises, l'inspecteur pourra accepter que l'enregistrement des températures ne soit effectué qu'en cas de dépassement des limites critiques ».

Que dit la note de service du 7 novembre 2001 sur les mesures de flexibilité dans la filière lait et produits laitiers ?

« Il n'y a pas lieu de demander un enregistrement permanent des températures des locaux de fromagerie ou des équipements de réfrigération utilisés. Dans le cadre de la flexibilité accordée aux petites structures, l'enregistrement uniquement des non-conformités est accepté. Par contre, il est important que des mesures correctives soient prévues dans les fiches personnalisées du GBPH.»

- Proposition de mesure d'adaptation: les experts préconisent une baisse des exigences en autorisant les relevés de températures seulement lorsque des non-conformités sont constatées par le producteur. La flexibilité étant déjà quelque peu introduite par le vademecum, c'est surtout un problème d'application par les inspecteurs des services des DD(CS)PP.

#### **Il en est de même pour l'enregistrement du nettoyage et de la désinfection des locaux.**

Que dit la note de service du 7 novembre 2001 sur les mesures de flexibilité dans la filière lait et produits laitiers ?

« L'enregistrement des nettoyages journaliers ne présente aucune utilité. Il y a surtout un intérêt à l'enregistrement des opérations périodiques de nettoyage-désinfection (plafond, évaporateurs des groupes frigorifiques, vides sanitaires...) ou des opérations exceptionnelles réalisées à la suite d'une non-conformité. »

- Proposition de mesure d'adaptation: il serait préférable que les enregistrements ne soient effectués qu'en cas de non-conformité. Des mesures de flexibilité liées aux enregistrements doivent être prises et appliquées.

**Concernant le contrôle des opérations de nettoyage et de désinfection**, le vademecum général demande une vérification régulière de l'effectivité du nettoyage et de la désinfection et exige que les enregistrements de passage doivent être conservés au même titre que les non-conformités et les éventuelles actions correctives. Or, les moyens utilisés pour mener ces analyses de surface ainsi que leur fréquence ne sont pas déterminés hormis pour les carcasses de volailles. De plus, la note de service relative aux agréments sanitaires du 12 juin 2012 précise que « le degré de détail des pièces demandées peut également varier selon la taille et l'activité de l'entreprise ».

Que dit la note de service du 7 novembre 2001 sur les mesures de flexibilité dans la filière lait et produits laitiers ?

« Dans le cadre de la flexibilité, il ne faut en revanche pas demander des contrôles de surface systématiques, mais évaluer les procédures de nettoyage et/ou désinfection appliquées et l'hygiène globale de l'établissement locaux, matériels, personnel), exploiter les données historiques d'autocontrôles et avoir recours à des prélèvements de surface pour *Listeria spp.* Ou *L.*

*monocytogenes* lorsqu'un risque sanitaire spécifique est identifié (présence de *Listeria monocytogenes* dans des produits). »

- Proposition de mesure d'adaptation: fixer les exigences en matière de contrôle des opérations de nettoyage et de désinfection pour toutes les filières et non pas seulement pour la filière avicole.

**Concernant les analyses de l'eau**, aucune fréquence de contrôle n'est inscrite ni dans le vademecum général ni dans la note de service relative aux agréments sanitaires rappelant les documents que doit présenter un producteur concernant l'eau lors d'une inspection.

Que dit la note de service du 7 novembre 2001 sur les mesures de flexibilité dans la filière lait et produits laitiers ?

« Dans la plupart des cas, l'eau est fournie par le réseau public ; la copie d'une facture ou d'une attestation de raccordement établie par le gestionnaire du réseau suffisent à prouver la fourniture d'eau potable.

Les analyses à réaliser dans le cadre du suivi spécifique de la qualité de l'eau à l'intérieur des ateliers fermiers n'ont pas été précisées dans la circulaire conjointe du 06 juillet 2005. La réalisation d'une analyse de routine annuelle, comme cela est parfois pratiqué, ne présente que peu d'intérêt et la mise en place d'un plan d'autocontrôle efficace de l'eau aux points d'usage de ces ateliers s'avèrent extrêmement lourds. En conséquence, il n'y a pas lieu de demander la mise en place d'analyses régulières de l'eau aux points d'usage dans cette catégorie d'ateliers. »

- Proposition de mesure d'adaptation: la réalisation d'analyse annuelle ne se justifie pas d'un point de vue sanitaire pour les ateliers reliés au réseau public et alimentés en eau potable. La réalisation d'une analyse à l'ouverture de l'atelier et lorsque des problèmes (pression, caractéristiques de l'eau) sont identifiés par le producteur semble suffisante.

**Les avis sur les GBPH varient mais ils sont souvent jugés complexes, non adaptés et destinés à des personnes travaillant dans le domaine du sanitaire** (réalisés par et destinés aux groupes industriels et non aux ateliers fermiers). Les producteurs les réadaptent parfois mais leur appropriation est compliquée. Actuellement, aucun guide de bonnes pratiques d'hygiène n'existe pour les transformations fermières de produits à base de viande. Les producteurs doivent rassembler les informations de différents guides, ce qui ne serait pas le cas avec un guide « transformation de la viande » spécifique aux ateliers fermiers.

Que dit la note de service du 7 novembre 2001 sur les mesures de flexibilité dans la filière lait et produits laitiers ?

« Le GBPH 'Fabrication de produits laitiers et fromages fermiers' est l'outil officiellement reconnu par la DGAL pour permettre aux producteurs laitiers fermier et aux petits ateliers de conduire une analyse selon les principes de l'HACCP de leur production. Associé au dossier-type d'agrément simplifié, ces producteurs bénéficient ainsi de mesures de flexibilité dans la mise en œuvre des obligations des règlements de l'UE. »

- Proposition de mesure d'adaptation: il est nécessaire de rédiger un guide de bonnes pratiques d'hygiène (pour la découpe, la transformation et la vente des viandes) à destination des producteurs fermiers effectuant de la transformation.

**Pour les diagrammes de fabrication**, le vademecum général fixe les exigences en termes de degré de complétion.

- Proposition de mesure d'adaptation: fixer les exigences en termes de degré de complétion des diagrammes de fabrication en explicitant les différents paramètres et notions devant figurer sur ces diagrammes.

**Notons que la traçabilité pose des problèmes de mise en œuvre** et les producteurs estiment manquer d'informations sur les démarches qui y sont liées. Un manque d'informations de la part des inspecteurs se fait ressentir également sur ce point : les réponses apportées par les inspecteurs ne satisfont pas les producteurs.

- Proposition de mesure d'adaptation: établir un système simplifiant les démarches de traçabilité auxquelles sont soumis les producteurs fermiers (demande de la part des experts et des producteurs)

## II. Locaux, équipements et fonctionnement

**Tableau 2: Les aspects sur lesquels portent essentiellement les non-conformités et difficultés**

Difficulté	Proportion des experts évoquant cette difficulté – (Nombre d'experts s'étant exprimés)	Proportion des Producteurs évoquant cette difficulté - (Nombre de producteurs s'étant exprimés)
<b>Stérilisateur à couteaux</b>	75% - (12)	-
<b>Ventilation</b>	71% - (7)	24% - (45)
<b>Points de dégradation ou de corrosion</b>	64 % - (14)	49% - (47)
<b>Autoclave ou son utilisation</b>	50% - (14)	33% - (15)
<b>Marche en avant et circulation des denrées</b>	38% - (13)	22% - (46)

**Soulignons que les non-conformités relatives aux points de dégradation ou de corrosion concernent** des surfaces n'entrant jamais en contact ou ne surplombant pas les denrées alimentaires, ne sont pas susceptibles de générer des non-conformités majeures. Aucune mesure de flexibilité n'existe à ce propos.

Que dit la note de service du 7 novembre 2001 sur les mesures de flexibilité dans la filière lait et produits laitiers ?

« La corrosion est un témoin d'usure, de manque de maintenance des parties métalliques, qui ne sont pas en l'état compatibles avec l'ambiance des locaux où elles sont utilisées. Ce défaut, qui peut être mineur pour une pièce métallique, lorsqu'elle n'est pas en contact avec les denrées, devient majeur si elle est en contact ou en surplomb des denrées. »

- Proposition de mesure d'adaptation: les surfaces présentant d'éventuels points de dégradation ou de corrosion ne doivent pas faire l'objet de non-conformités dans le cas où celles-ci n'entrent pas en contact ou ne surplombent pas les denrées alimentaires.

**La circulation des denrées et la marche en avant.** La flexibilité relative à ce sujet est déjà introduite (dans le vademecum général), c'est un problème d'application de cette mesure de flexibilité sur le terrain qui est en cause.

Que dit la note de service du 7 novembre 2001 sur les mesures de flexibilité dans la filière lait et produits laitiers ?

« Lorsque des opérations sont différées dans le temps, un même local peut être utilisé sous réserve de la réalisation d'un nettoyage approprié entre chaque utilisation. Dans les ateliers traitant de gros volumes, une conception des locaux sur le principe de la marche en avant facilite un fonctionnement rationnel. »

- Proposition de mesure d'adaptation: la marche en avant dans le temps doit être acceptée par les inspecteurs notamment dans les petits ateliers.

**La circulation de l'air** pose problème dans certains ateliers et des non-conformités la concernant sont relevées. Des problèmes de condensation dans les ateliers d'abattage de volailles sont à l'origine de ces non-conformités.

- Proposition de mesure d'adaptation: la condensation en zone dite « sale » (pour l'abattage) n'impacte pas sur les qualités sanitaires du produit et ne doivent pas faire l'objet de non-conformités.

**Les dispositifs de stérilisation des couteaux** posent des problèmes d'application de la réglementation par les inspecteurs. Les inspecteurs exigent la plupart du temps la présence de stérilisateurs à couteaux et d'autres n'acceptent pas l'utilisation de certains produits homologués. Or, la réglementation propose l'utilisation de stérilisateurs à couteaux ou tout moyen équivalent.

- Proposition de mesure d'adaptation: dans le cas d'une utilisation de produits de désinfection ou tout autre moyen homologués, le plan de nettoyage est justifié. Les producteurs n'ont donc pas à démontrer que le moyen est équivalent.

**Stérilisation par autoclave:** L'utilisation d'autoclaves est source de non-conformités. La validation des barèmes de stérilisation (malgré une hétérogénéité marquée selon les régions des exigences des inspecteurs) ainsi que la cartographie d'autoclave posent problèmes.

- Proposition de mesure d'adaptation: les producteurs doivent pouvoir valider leurs barèmes de stérilisation par eux-mêmes et effectuer le suivi de température à l'aide d'un thermobouton par exemple.

Les appareils équipés de pompe de brassage ne doivent pas faire l'objet d'une cartographie. La cartographie ne doit pas non plus être exigée lorsque des valeurs stérilisatrices sont largement supérieures au seuil de sécurité (VS supérieure ou égale à 3).

Il est à noter que seule une DDM doit être exigée pour une conserve (produit microbiologiquement stable).

### III. Les inspections

Il est souligné que **les rapports d'inspection** peuvent être en décalage avec les propos tenus lors de l'inspection. Le rapport d'inspection contient très souvent des éléments qui n'ont pas été évoqués (ou bien des remarques faites durant la visite deviennent des non-conformités sur le rapport) lors de la visite. Cela crée un sentiment d'incompréhension de la part des producteurs.

- Proposition de mesure d'adaptation: une synthèse de la visite est réalisée et écrite par l'inspecteur sur un document carboné et co-signée par le producteur. Cela permet de consigner les remarques faites par l'inspecteur au producteur et de réduire les surprises et incompréhensions du producteur lors de la réception du rapport d'inspection.

Selon la majorité des experts, les inspecteurs exigent les **certificats médicaux** des personnels avec parfois la mention « aptitude à manipuler des denrées alimentaires ». Cette demande comporte des limites aux yeux des experts.

Que dit la note de service du 7 novembre 2001 sur les mesures de flexibilité dans la filière lait et produits laitiers ?

« L'arrêté du 10 mars 1977 [...] impose une surveillance médicale périodique pour le personnel. Cependant, [...] il s'avère que ces dispositions ne sont généralement pas appliquées sur le terrain. Par ailleurs, les résultats de la surveillance ne reflètent une situation qu'à un instant ponctuel ; elles n'apparaissent pas adaptées à l'objectif de santé publique qu'est la fabrication de denrées alimentaires sûres, conformément aux dispositions du règlement (CE) n°852/2004. »

De plus il est mentionné : « La direction Générale de Santé envisage de modifier la réglementation existante et s'oriente vers davantage sur la prévention des contaminations par le personnel par le respect des bonnes pratiques d'hygiène » et « Dans cette période de transition entre ces deux bases réglementaires, la non-présentation d'un certificat médical d'aptitude chez les producteurs ne doit pas entraîner de non-conformité si les dangers liés à l'état de santé du personnel sont connus et qu'il

est prévu une organisation reposant sur des bonnes pratiques d'hygiène et des mesures adaptées en cas d'apparition de blessure, plaie ou maladie. »

- Proposition de mesure d'adaptation: Appliquer la mesure mentionnée dans le vademecum général : « l'arrêté ministériel du 10 mars 1977 sera prochainement abrogé » et appuyer la prévention des contaminations par le respect de bonnes pratiques d'hygiène.

Il faut noter que **l'étiquetage des denrées alimentaires** pose des difficultés pour les producteurs qui estiment ne pas réussir à suivre les évolutions réglementaires à ce sujet. Certaines réglementations s'avèrent encore très imprécises (valeurs nutritionnelles). Des non-conformités sur les étiquetages sont relevées dans 49% des ateliers.

- Proposition de mesure d'adaptation: Créer un document de synthèse rappelant les obligations en termes d'étiquetage.

## II.4 Autres aspects

D'autres aspects sanitaires cités dans le constat établi par le groupe réglementation du RMT alimentation locale, ont été étudié dans cette enquête et sont l'objet de difficultés ou non-conformités mais dans une moindre mesure que les éléments décrits ci-dessus.

Ainsi, certains inspecteurs exigent que les producteurs et personnels suivent des **formations à l'hygiène** de manière annuelle (propos relevés dans les deux volets experts et producteurs).

Que dit la note de service du 7 novembre 2001 sur les mesures de flexibilité dans la filière lait et produits laitiers ?

« La formation au GBPH fermier est suffisante pour répondre à l'obligation de formation au système HACCP. S'il y a des salariés, stagiaires, apprentis, la formation à la maîtrise de l'hygiène peut être restituée par la personne ayant effectué la formation au GBPH fermier. Des formations à une périodicité donnée (par exemple tous les ans) ne sont pas exigées dans les petits établissements. Par contre, si on constate une méconnaissance des BPH, le suivi d'une formation à l'hygiène devient indispensable. »

- Proposition de mesure d'adaptation: Il est primordial qu'une formation à l'hygiène soit suivie par les producteurs. Néanmoins, si les pratiques d'hygiène sont conformes au sein des ateliers inspectés, il n'est pas nécessaire d'exiger un suivi annuel de formation.

**Une analyse des dangers** doit être réalisée dans le PMS. Elle est sujette à non-conformité dans 11% des ateliers et selon les experts, les exigences sont très variables notamment sur la description de l'équipe HACCP.

- Proposition de mesure d'adaptation: La description de l'équipe HACCP semble inutile dans les ateliers gérés par un agriculteur seul ou avec un associé si une formation à l'hygiène et à



la mise en œuvre de la méthode HACCP. L'identification de la personne responsable du domaine sanitaire paraît suffisante.

La majorité des experts indiquent qu'un **organigramme fonctionnel** (présentation des personnels et de leurs fonctions au sein de l'atelier) est exigé par les inspecteurs quelle que soit la taille de l'établissement. Le vademecum général n'évoque pas les organigrammes fonctionnels.

- Proposition de mesure d'adaptation: Dans les ateliers ayant moins de 5 salariés, il semble inutile d'exiger un organigramme fonctionnel.

**Plus pédagogiques et adaptées aux ateliers fermiers, les préconisations proposées permettront aussi aux producteurs de mieux orienter leurs efforts vers davantage de sécurité sanitaire.**