



Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE
L'ALIMENTATION

Rencontre Chevriers NA&Vendée/ DD(CS)PP

- Maison des fromages de chèvre
- Celles sur Belle le 08/09/2020

Locaux / équipements

Est-ce que la validation des plans de fromagerie est une obligation systématique avant tout démarrage d'activité fromagère ?

- La réglementation ne l'impose pas
- Validation selon les DD(CS)PP
 - Validation orale
 - Validation avec un courrier
- Avantages
 - Faire connaissance avec le(s) inspecteurs
 - Présenter son projet et avoir un avis
 - Inspecteurs qui peuvent expliquer les attendus réglementaires et les obligations pour le producteur

Est-ce qu'une salle de caillage est à prévoir obligatoirement dans une fromagerie où du lactique est fabriqué ?

- Le caillage peut être réalisé dans la salle de moulage
- Le locaux doivent être adaptés au volume à traiter et au process qui y est mis en œuvre pour que les opérations s'y déroulent correctement à la fois au plan technologique mais aussi hygiène
- Pas de notion de produits "propres" et de produits "sales" en transformation laitière => le niveau d'hygiène requis est le même pour le lait et les produits finis.

Est-ce que les planches en bois sont interdites en fromagerie ?

- Référence réglementaire :
- Arrêté du 7 novembre 2012 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits laitiers présentant des caractéristiques traditionnelles
- Produits laitiers présentant des caractéristiques traditionnelles
 - Les AOP, IGP ou d'une spécialité traditionnelle garantie
 - Les fromages fermiers
 - Produits laitiers fabriqués selon des méthodes prévues dans le cahier des charges
 - Les produits laitiers dérivés obtenus à l'occasion de la fabrication des produits mentionnés ci-dessus

Est-ce que les planches en bois sont interdites en fromagerie ?

- Ce qui est autorisé
 - Cuve de caillage ou de maturation en bois ou en cuivre
 - Barattes, cuvettes de malaxage en bois
 - **Planches d'affinage**, matériel d'égouttage, de contention ou de décaillage en bois
 - Ustensiles en bois, jonc, cuivre ou laiton
 - Moules, cercles, caisses ou boîtes en bois
 - Paille, paillons végétaux, jonc, raphia, feuilles végétales
 - Feuilles d'étain

Est-il possible de passer les claies en inox au nettoyeur sous haute pression dehors ?

- Sur une aire cimentée propre à proximité de la fromagerie avant nettoyage et désinfection dans la salle de lavage de la fromagerie = > OUI
- Sous les arbres dans l'herbe => NON

Dois-je avoir un camion frigo si je livre à plus de 80 Km?

- Article 3 de l'arrêté du 1er juillet 2008 mentionne les diverses situations particulières dans lesquelles le transport de denrées peut être effectué avec des engins ne répondant pas aux normes définies dans l'accord ATP,

=> Le transport de tout aliment à l'état réfrigéré ou congelé, sur une distance depuis le lieu de chargement inférieure à 80 km **sans rupture de charge (glacières, véhicules avec une date de validité de l'ATP dépassée)**

=> 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 =>engin conforme à l'ATP ou recours à un transporteur.

Eau

Peut-on traiter l'eau de façon continue avec du chlore? avec du peroxyde d'hydrogène ?

- Il n'est pas possible de traiter l'eau en continu avec une injection de peroxyde d'hydrogène même si ces produits sont autorisés dans les IAA
 - => possible de désinfecter le réseau de distribution d'eau potable à l'intérieur des locaux, mais cette opération doit être suivie d'un rinçage à l'eau potable avant que l'eau soit à nouveau utilisée en production.
- L'injection en continu de chlore est autorisée sous réserve de surveiller la concentration en chlore dans l'eau. Un traitement aux UV avec une filtration préalable si nécessaire est aussi possible.

Ingrédients

les huiles essentielles : utilisation possible directement dans le lait ?

- Les huiles essentielles ne sont pas des produits anodins mais certaines sont autorisées pour être utilisées en alimentaire.
- Les huiles essentielles doivent être de qualité alimentaire sous réserve que leur dose d'emploi soit compatible avec une utilisation en tant qu'arôme ou aromatisant, de l'ordre de 2 % maximum (mentions claires pour informer les consommateurs).
- !! certaines d'entre elles sont classées comme substance dangereuse

Puis-je utiliser mes tomates du jardin, séchées par dessiccation pour mettre sur des fromages lactiques frais?

- Oui si collecte, nettoyage des légumes, process de dessiccation maîtrisé, stockage, dans de bonnes conditions hygiéniques
- Dangers à prendre en compte :
 - => résidus phytosanitaires
 - => les légumes, les herbes sèches peuvent être porteurs de germes pathogènes (par exemple salmonelles, spores de clostridium thermorésistantes)

Puis-je utiliser des noix ou châtaignes de la ferme (activité non déclarée) comme ingrédient sur mes fromages ?

- Idem que les tomates séchées
- Déclaration des ingrédients obligatoires pour les ets agréés (liste des matières premières) => mise à jour du dossier d'agrément
- Prise en compte dans le PMS
- Pas de Cerfa de déclaration pour ce type d'activité.

Est-il possible de stocker des graines / semences emballées dans des sacs plastiques blancs tissés dans la chambre froide avec mes fromages?

- Si les semences /graines ne sont pas destinées à la transformation => NON
- Si elles sont destinées à être incorporées dans le produits finis (ex fromage au sésame ou au tournesol) => OUI sous réserve que les sacs soient stockés avec des fromages protégés /conditionnés.

Est-ce-que l'analyse microbiologique par le fermier du fruit sur sucre est obligatoire alors même que les entreprises fournisseurs sont agréées

- Le sucre = moyen de conservation des denrées
- Risque sur ce type de produits = les moisissures
- Pas d'obligation de réaliser une analyse microbiologique (les réserver au lait cru matière première)
- Le producteur peut demander une copie des résultats aux fournisseurs.
- Pour info, il n'y a pas d'agrément dans ce secteur mais les producteurs de fruits sont soumis au R CE 852/2004

Conditionnements

Quelles sont les alternatives aux coques plastiques transparentes pour le libre-service en GMS ?

- Interdiction de l'utilisation des conditionnements en plastique en 2025
- Alternatives :
 - Verre
 - Papier
 - Carton ciré
 - ???
- Vente en vitrine, à la coupe, le consommateur peut amener son contenant (propre)

Combien de fois peut-on réutiliser des contenants plastiques ou verre pour les yaourts?

- Pots en verre

=> autant de fois tant qu'il reste en bon état (/!\ éclats de verre)
et sous réserve qu'ils soient correctement nettoyés désinfectés à
chaque nouvelle utilisation

- Pots en plastique

=> usage unique sauf si le fournisseur apporte des garanties et
un protocole pour un nettoyage / désinfection

Votre client apporte ses propres contenants (réutilisables) pour emporter ses achats alimentaires ?

- La législation alimentaire n'interdit pas aux consommateurs d'apporter eu-mêmes un emballage pour emporter leurs achats
 - Le contenant doit être propre
 - Il doit être approprié (logo verre fourchette = aptitude au contact alimentaire pour les produits plastiques)
- L'emballage apporté ne répond pas aux critères ci-dessus => refus

Vente de lait cru en l'état au consommateur final

Pour la vente de lait cru, mon inspecteur me demande de ne pas réutiliser les bouteilles. Pourtant tous les producteurs que je connais réutilisent les récipients en verre et en plastique. Est-ce qu'un opercule inviolable est obligatoire pour les bouteilles de lait cru?

- Référence réglementaire :
- Arrêté du 13 juillet 2012 relatif aux conditions de production et de mise sur le marché du lait cru de bovinés, de petits ruminants et de solipèdes domestiques remis en l'état au consommateur final

Lait cru

- Conditionnement sur le lieu de l'exploitation par le producteur pour le conso final ou pour être livré
 - =>Conditionnement fermé hermétiquement
 - => le système de fermeture est conçu de telle manière qu'après ouverture la preuve de l'ouverture reste manifeste et aisément contrôlable (bouteilles en verre avec opercule ou fermeture à vis avec une bague de sécurité)

Lait cru

- Vente en vrac directement au consommateur final
 - => ferme, marché, à l'occasion de tournée de clientèle
 - => le producteur réalise le conditionnement à la vue du consommateur final
 - => Pas d'obligation le système de fermeture inviolable.
- Parfois, le consommateur peut arriver avec son contenant dans ce cas vérifier la propreté et l'aptitude au contact alimentaire avant de remplir

Lait cru

Possible pour le lait conditionné à l'avance si après nettoyage et désinfection, le récipient peut être réutilisé avec la pose d'une nouvelle fermeture (inviolable)

- Possible de réutiliser des conditionnements lors de la vente en vrac
 - => bouteille en verre s/r qu'elles soient propres et en bon état
 - => bouteille en plastique si pas conçue pour un usage unique

E Coli EHEC

Existe-t-il un protocole d'assainissement des fromages par la chaleur? Passage de fromages au four pour se sécuriser au cas où il y aurait des STEC ... pour les cantines scolaires. Et dans ce cas, T° C et durées d'exposition à la chaleur?

- E Coli hautement pathogène : un risque réel
 - Avec des conséquences parfois graves
 - SHU => insuffisance rénale, dialyse voire greffe
 - Possible évolution neurologique
 - Très jeunes enfants particulièrement sensibles
 - Moins de 5 ans
 - Sur-risque diminue avec l'âge jusqu'à 15 ans

Existe-t'il un protocole d'assainissement des fromages par la chaleur? Passage de fromages au four pour se sécuriser au cas où il y aurait des STEC ... pour les cantines scolaires. Et dans ce cas, T° C et durées d'exposition à la chaleur?

- Un danger avéré
 - Le suivi des filtres à lait illustre une présence non négligeable
 - Tx de contamination du lait élevé certains mois
- Eviter la consommation par les personnes sensibles dont les enfants de moins de 5 ans sauf les fromages à PP cuite (gruyère; comté, beaufort, emmental)
- Recommandation valable aussi pour les personnes immuno déprimées, les femmes enceintes

Existe-t'il un protocole d'assainissement des fromages par la chaleur? Passage de fromages au four pour se sécuriser au cas où il y aurait des STEC ... pour les cantines scolaires. Et dans ce cas, T° C et durées d'exposition à la chaleur?

• Les possibilités en restauration collective

- L'approvisionnement en lait cru sous réserve d'avoir l'autorisation de vente de lait cru en l'état au consommateur final
- d'appliquer un traitement thermique permettant de réduire significativement la présence possible de microorganismes pathogènes dans le lait cru
- Fromages au lait cru destinés à être intégrés dans des préparations culinaires => Traitement assainissant au sein d'un établissement agréé avec validation de la VP. => transformation industrielle.

Cette utilisation n'est pas possible dans les cantines scolaires

Existe-t'il un protocole d'assainissement des fromages par la chaleur? Passage de fromages au four pour se sécuriser au cas où il y aurait des STEC ... pour les cantines scolaires. Et dans ce cas, T° C et durées d'exposition à la chaleur?

- Comment maîtriser ce risque ?
 - Possible de maîtriser ce danger aux stades de la production et de la transformation
 - Hygiène des lieux d'hébergement des animaux
 - Hygiène stricte de la traite : propreté des animaux et des locaux de traite, tenue de travail propre pour la personne en charge de la traite, maintenance du tank et de la machine à traire (optiTraite, Net'traite)
 - Suivi du dénombrement des E Coli dans le lait matière première à une fréquence définie par le producteur mais adaptée à sa production (recommandation < 10 ou 100 ufc/ml dans le lait)

Agrément communautaire

Cas d'un producteur agréé :

Doit il fournir la liste de ses clients avec leur adresse tous les ans à la DD(CS)PP ?

- Art 5 de l'arrêté ministériel du 8 juin 2006 modifié : *"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"*
- La description du système de traçabilité et la procédure de gestion des produits non conformes figurant dans le dossier d'agrément sont tenus à jour et transmis au DD(CS)PP
- La liste des clients et leur adresse sont consultables sur site

Prophylaxie

Cas d'un producteur agréé :

Une prophylaxie annuelle, à la charge du producteur, est demandée (production caprine) Pourquoi n'est-ce pas au vétérinaire traitant de définir la fréquence de contrôle brucellose ?

Textes réglementaires

- Règlement 853/2004 Section IX Lait cru et produits laitiers
Chapitre I

" le lait cru doit provenir de brebis ou de chèvres appartenant à une exploitation officiellement indemne ou indemne de brucellose "

- *Cas contraire*

=> fabrication de fromages avec une durée de maturation d'au moins 2 mois

=> traitement thermique du lait (réaction négative au test de la phosphatase)

Cas d'un producteur agréé :

Une prophylaxie annuelle, à la charge du producteur, est demandée (production caprine) Pourquoi n'est-ce pas au vétérinaire traitant de définir la fréquence de contrôle brucellose ?

Textes réglementaires

- Arrêté du 10 octobre 2013 fixant les mesures techniques et administratives relatives à la prophylaxie collective et à la police sanitaire de la brucellose ovine et caprine
- Allègement des prophylaxies depuis le 1^{er} janvier 2015
- Fréquence définie selon le taux d'incidence annuelle de troupeaux infectés depuis le 1^{er} janvier 2015
 - => département non OI avec moins de 99 % des cheptels OI => annuel
 - => département non OI avec plus de 99 % des cheptels OI => tous les 3 ans au minimum
 - => départements OI => fixe par la programmation départementale de la prophylaxie et en fonction du risque

Merci de votre attention

Frédéric BERTASSI -Référent National

Corinne ESCOFFIER – Personne Ressource

DGAL - Réseau « lait et produits laitiers »