Paquet Hygiène

Les fermiers s´interrogent sur la réglementation

L´application du paquet hygiène dans les fromageries bouleverse l´approche de la responsabilité des producteurs fermiers. Une journée technique, riche de débats avec l´administration sanitaire, a fait le point sur l´application de ces nouvelles réglementations.

La mise en place du paquet hygiène pose beaucoup de questions aux fromagers et aux techniciens fromagers de terrain. 80 d´entre eux, venus de toute la France le 1er février dernier à Paris, ont débattu de l´application de cette réglementation dans la filière laitière fermière à l´occasion d´une journée organisée conjointement par la Fnec, la FNPL, l´Institut de l´élevage et le centre fromager de Carmejane.En introduction, Pauline Charbonnier chargée de la filière lait à la Direction générale de l´alimentation (DGAL) a rappelé que le paquet hygiène est formé des six règlements européens et définit les obligations générales des professionnels (obligation de tracabilité, obligation de retrait de produits susceptibles de présenter un risque pour la santé publique, obligation d´information des services de contrôles,.). Applicables depuis le 1er janvier 2006, les règlements du paquet hygiène laissent bien, de façon générale, les professionnels choisir les moyens qui leur semblent bons pour maîtriser la sécurité des aliments. Il n´y a plus, par exemple, d´obligation de la marche en avant des produits, mais le producteur doit s´assurer de la qualité sanitaire finale de ses fromages.

Cependant, l´application de ces textes pose encore de nombreuses questions, et certains points sont encore en discussion. Soit les règlements européens prévoient des règles nationales et des arrêtés français doivent alors venir compléter les textes européens. Soit il faut clarifier l´interprétation des textes européens, qui sont assez généraux. Dans ce cas, la DGAL rédige des « notes de service » pour expliquer comment les textes européens doivent être compris et appliqués.

Critères microbiologiques et matériaux traditionnelsGwenaëlle Garnier de la Fédération nationale des éleveurs de chèvres (Fnec) a ainsi listé les principaux points d´achoppement entre l´administration et les professionnels concernant les détails des arrêtés nationaux à venir. Par exemple, le dossier-type d´agrément européen est encore jugé trop lourd pour des ateliers fermiers de petite taille. La Fnec s´interroge sur l´adaptation de ce dossier à la taille des ateliers des producteurs fermiers tout en encourageant les fromagers à avoir l´agrément communautaire afin d´être libre d´aborder rapidement tous les circuits de commercialisation.L´utilisation de matériaux traditionnels tel que le bois, le laiton, le cuivre, les paillons végétaux ou les toiles végétales dans la fabrication ou la présence de murs en briques ou de caves naturelles dans les locaux de la fromagerie reste en suspens des règlements.

Un arrêté en cours de rédaction devrait autoriser l´utilisation de ces matériaux pour les productions dites « traditionnelles » parmi lesquelles on retrouve les productions fermières. Enfin, les producteurs fermiers s´interrogent sur la mise en place concrète des analyses microbiologiques obligatoires. Des explications complémentaires sont attendues notamment sur le nombre d´échantillons à prélever et le moment des prélèvements (en particulier pour le critère staphylocoque).

Plus d´impartialité des contrôles sanitairesAu-delà de ces questionnements, c´est tout un nouvel état d´esprit réglementaire qui a fait débat à la Maison du lait ce 1er février. Ainsi, les producteurs fermiers autant que les organismes de contrôle qui sont, en France, les Directions départementales des services vétérinaires (DDSV) doivent faire leur évolution culturelle.Ainsi, présentant une inspection type d´un atelier de transformation, Jean-Paul Martinet de la DDSV des Côtes-d´Armor n´a pas cessé de répéter : « faites ce que vous voulez à condition de nous apporter la preuve que la fabrication est maîtrisée ». Un message bien reçu par les techniciens fromagers mais qui se plaignent cependant que toutes les DDSV n´aient pas le même discours. L´absence d´uniformité des contrôles sur tout le territoire a été pointée par les techniciens témoignant de problèmes rencontrés lors des contrôles sanitaires. Le niveau d´interprétation des réglementations semblant varier considérablement selon les départements ou les inspecteurs.

Conscients de ces problèmes, la DGAL et les DDSV peaufinent en ce moment un vade-mecum du contrôleur, un petit

© Copyright Reussir. Tous droits réservés.

guide qui aidera les agents de l´état dans leur mission. « Dans le vade-mecum, il sera précisé que le niveau d´exigence d´une inspection sera différent pour une industrie de tranchage de charcuterie et pour un producteur laitier fermier » donne en exemple Jean-Paul Martinet. De même, la formation continue des inspecteurs se poursuit afin d´avoir les mêmes contrôles de Brest à Marseille. Par exemple, la propreté étant un caractère assez relatif, des critères d´appréciation de la propreté seront indiqués dans le guide. « On sait qu´il peut avoir des traces de moisissure dans les salles d´affinage » rassure ainsi l´inspecteur vétérinaire. Et si certains fromagers mesurent l´acidité en gouttant leur caillé, l´administration sanitaire ne peut rien y redire.

Parfois, hélas, le contrôle tient lieu d´épreuve de force et les techniciens fromagers ont témoigné de quelques situations de blocage entre le contrôleur et le contrôlé. « Face à certains excès de zèle, il faut rester courtois, discuter en argumentant et chercher une médiation extérieure pour faire remonter les problèmes » conseille Robert Arnaud, délégué général de la Fnec, pour qui « aucune règle ne pourra gérer le relationnel local ».Pour favoriser le dialogue, la profession appelle à ce qu´une personne référente à la DGAL puissent éclaircir les points d´échauffement qui remontent du terrain. Ce à quoi la DGAL répond en affirmant qu´elle prépare justement un groupe d´experts par filière qui puisse apporter une réponse technique en cas de problème. L´amorce d´un dialogue et de contrôles moins passionnés.

Droits de reproduction et de diffusion réservés © Copyright - LA CHEVRE. Usage strictement personnel. L'utilisateur du site reconnaît avoir pris connaissance de la licence de droits d'usage, en accepter et en respecter les dispositions.

© Copyright Reussir. Tous droits réservés.