



Pour aider les éleveurs à évaluer et à gérer les risques sanitaires dans leur exploitation, les professionnels de la filière ont élaboré un guide des bonnes pratiques d'hygiène (GBPH). Ce guide concerne tous les produits laitiers et fromages fermiers depuis la production jusqu'à la transformation. Il a été validé par les pouvoirs publics. Il est actuellement diffusé aux éleveurs par le biais de formations.

## *Pourquoi un guide de bonnes pratiques d'hygiène ?*

Les producteurs fermiers sont soumis depuis plusieurs années à l'application des directives européennes sur l'hygiène (Directives 93/43 et 92/46 modifiée). Elles exigent la mise en place dans les exploitations de systèmes de maîtrise des risques. Pour réaliser ces démarches, les textes indiquent que les professionnels peuvent s'appuyer sur des guides de bonnes pratiques d'hygiène validés par les pouvoirs publics, lorsque de tels guides existent dans leur filière.

Une refonte de la réglementation européenne sur l'hygiène pour toutes les denrées alimentaires est actuellement en cours. Ces nouveaux textes, applicables dès 2006 insistent encore davantage sur la notion de "responsabilisation" des producteurs et de mise en place de démarches d'analyse et de maîtrise des risques.

Ainsi, la FNEC et la FNPL ont souhaité accompagner les producteurs fermiers (caprins, ovins et bovins) en leur fournissant un outil de construction de cette analyse des risques. Ce travail s'est déroulé sous la coordination conjointe de l'Institut de l'Élevage et de la FNEC/FNPL. C'est le fait d'une équipe de travail composée de techniciens de terrain spécialisés dans l'appui technologique aux producteurs fermiers, sachant que des professionnels représentant la filière fermière dans toute sa diversité en terme géographique, d'espèces laitières et de produits, ont

été associés à toutes les étapes de réalisation.

## *Une démarche validée officiellement reconnue*

Le GBPH a été officiellement validé par les pouvoirs publics et reconnu comme référence pour la mise en place de l'analyse des risques dans la filière fermière.

Ainsi, au cours de la rédaction, de nombreux "aller-retours" ont eu lieu entre les rédacteurs, les administrations concernées (la DGAL, la DGCCRF et la DGS), et l'AFSSA, jusqu'à l'obtention d'un avis positif pour la validation. Le texte a alors été examiné et validé officiellement par un comité consultatif réunissant l'administration, la profession, et les consommateurs représentés par le CNC (Conseil National de la Consommation).

## *Une démarche qui s'adresse à tous les producteurs fermiers des trois espèces laitières*

Le GBPH pour les fabrications de produits laitiers et fromages fermiers s'adresse à tous les producteurs fermiers, c'est-à-dire aux exploitants agricoles transformant le lait de leur propre exploitation, sur le lieu même de celle-ci et selon des techniques traditionnelles (définition réglementaire du décret du 30 décembre 1988 sur les fromages). Les trois espèces laitières, bovin, ovin et caprin, sont traitées dans le guide, de la production du lait à la commercialisation des produits.

Ce guide est d'application volontaire pour les producteurs vendeurs directs et les producteurs soumis à agrément sanitaire. Néanmoins, les producteurs qui choisiraient de ne pas s'y référer devront prouver la validité de leurs pratiques en matière d'hygiène au sens de la directive 93/43/CEE. Par ailleurs, les guides élaborés conformément à cette directive (ce qui est le cas de ce GBPH) restent applicables dès lors qu'ils sont compatibles avec les objectifs de sécurité alimen-

taire du nouveau règlement 852/2004.

En revanche, ce guide est d'application obligatoire pour les producteurs bénéficiant d'une dispense d'agrément (arrêté du 8 février 1996). À noter que ce statut de dispense d'agrément est toujours d'actualité dans la nouvelle Réglementation Hygiène européenne.

## *Un outil fonctionnel et pédagogique*

En terme de contenu, le guide se présente sous la forme d'une succession de "fiches", ce qui rend le document plus fonctionnel. Il comprend trois grandes parties :

- une partie relative à la production du lait, avec une fiche par espèce (bovins, caprins, ovins) ;
  - une partie relative à la fabrication des produits, avec 14 fiches couvrant toutes les familles de produits laitiers et de fromages ;
  - une partie relative aux opérations générales, telles que le nettoyage, la désinfection, l'exposition à la vente, etc... (16 fiches).
- Ces fiches sont complétées par un mode d'emploi, ainsi que par un glossaire.



Tableau 1. Modèle adopté pour les fiches de GBPH.

Étapes technologiques à surveiller	Pourquoi faut-il être vigilant ?	Moyens de maîtrise / actions préventives	Contrôle / surveillance	Actions correctives
Étape du procédé à surveiller	Raison pour laquelle cette étape peut éventuellement être source de risque si elle n'est pas maîtrisée	Éléments proposés pour prévenir, diminuer voire supprimer le danger sanitaire associé à cette étape	Éléments permettant au professionnel de s'assurer de la bonne mise en oeuvre des moyens de maîtrise	Éléments que le producteur peut mettre en place en cas de problème pour revenir à une situation satisfaisante sur le plan sanitaire (de façon immédiate ou différée)
Exemple extrait de la fiche "production du lait de chèvre" : hébergement	Un mauvais hébergement peut entraîner un risque accru de maladies	Aération suffisante. Pour les aires de repos, veiller à une surface de couchage adaptée (à la race, au bâtiment, au type de conduite du troupeau	Contrôle visuel et olfactif de la litière et de l'ambiance dans le bâtiment	Action corrective différée : ajuster l'aération

En terme de méthode, chaque fiche liste les causes de dangers sanitaires (contamination ou multiplication de germes indésirables) relatifs à chaque famille de produits ou à chaque opération. Pour chacune de ces causes de dangers, des moyens de maîtrise sont explicités et des éléments de surveillance sont proposés. Ils ont été raisonnés pour être simples, opérationnels et adaptés aux exploitations fermières. Notamment, le savoir faire du professionnel a volontairement été mis en avant en tant que moyen de contrôle. Enfin, les fiches proposent des actions correctives à mettre en place en cas de dérive pour rétablir une situation de maîtrise sanitaire. Ceci est formalisé dans le GBPH par les colonnes d'un tableau (cf tableau 1).

Ainsi, l'analyse exhaustive des risques a été faite pour chaque type de fabrication, de la production du lait à la commercialisation. Les professionnels et techniciens rédacteurs du guide se sont basés sur les pratiques fermières réelles, compatibles avec les objectifs de sécurité sanitaire.

Pour chacune des fiches qui le concernent, l'éleveur peut alors comparer, étape par étape, ses pratiques aux recommandations. Il retient, dans la colonne "contrôle/surveillance", le ou les moyens de vérification qui correspondent le mieux à ses pratiques. Il reformule les moyens d'action et de surveillance pour les préciser et les personnaliser. En cas de contrôle, l'éleveur doit pouvoir prouver qu'il effectue une surveillance. Bien entendu, ce système doit vivre dans le temps par sa mise en œuvre effective et sa remise à jour en fonction des changements qui surviennent sur l'exploitation.

### *Quel accompagnement du guide sur le terrain ?*

Même si la démarche d'analyse des risques est réalisée intuitivement par les éleveurs, sa mise en œuvre et notamment sa formalisation n'est pas évidente. C'est pourquoi la profession (FNEC, FNPL) a choisi de diffuser le guide *via* des formations. Des techniciens sont formés par l'équipe de rédaction du guide et peuvent alors former les producteurs. À l'issue de leur formation, les producteurs recevront un exemplaire du guide ainsi

qu'une attestation faisant la preuve qu'ils ont été sensibilisés à l'analyse des risques et sont capables d'utiliser le guide.

À ce jour, 106 techniciens ont été formés et plus de 2000 exemplaires du guide ont été diffusés sur le terrain. Cette phase de formation et de diffusion du guide durera plusieurs années étant donné le nombre de producteurs concernés (environ 10 000 producteurs fermiers). Un premier bilan a mis en évidence la nécessité de suivre la diffusion de la démarche pour répondre aux problèmes de mise en place sur le terrain, pouvoir dresser des bilans quantitatifs et qualitatifs de cette diffusion. Pour répondre à ces objectifs, un comité de suivi national a été mis en place. Celui-ci, coordonné conjointement par la FNEC/FNPL et l'Institut de l'Élevage, est constitué de l'équipe de techniciens rédacteurs, des professionnels nationaux, de l'APCA, de la FNGDS, du CNAOL, de l'ONILAIT et des Administrations.

