



Interview de Bruno CRETUAL, inspecteur DDPP spécialisé dans la filière lait. Ouest des Côtes d'Armor.

Quelles démarches doivent effectuer un agriculteur qui souhaite se lancer dans la transformation de son lait à la ferme ?

Il doit nous contacter afin de remplir une déclaration qui indique qu'il souhaite faire de la transformation de denrées animales. Suite à cette déclaration et selon les produits envisagés, nous échangeons avec lui afin de lui préciser quelles démarches il doit effectuer pour se conformer à la réglementation.

Suivant le type de commercialisation, les obligations administratives ne sont pas les mêmes. Il existe trois cas.

La vente se fait seulement en direct au consommateur : à la ferme, sur des marchés avec des paniers. Les exploitants doivent préparer un dossier appelé Plan de Maîtrise Sanitaire décrivant toutes les mesures prises pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire des aliments, constitué de bonnes pratiques d'hygiène, de procédures fondées sur l'HACCP, de procédures de traçabilité et de gestion des non-conformités. La DDPP fournit aux exploitants un dossier type à remplir, pour guider les exploitants.

Si la vente se fait dans des commerces de détail, il faut solliciter un agrément européen. Pour solliciter cet agrément, il faut constituer un dossier présentant le Plan de Maîtrise Sanitaire mais aussi une description de l'entreprise, de ses activités. L'agrément européen permet de vendre dans une cuisine centrale qui a un agrément européen par exemple.

On peut vendre en commerce de détail avec une simple dérogation, si les quantités vendues à un intermédiaire sont limitées et si le secteur géographique est limité. On doit pour cela remplir un document de dérogation disponible à la DDPP. Pour la vente des fromages en commerce de détail, on ne doit pas excéder 80km de la ferme et les quantités vendues à un intermédiaire sont également limitées à :

- 250 kg de fromage/semaine, si moins de 30 % de la production de fromage est vendue à un intermédiaire.
- 100 kg de fromage/semaine, si plus de 30 % de la production de fromage est vendue à un intermédiaire.

Pouvez-vous accompagner les porteurs de projet sur l'aménagement des locaux de transformation ?

Bien sûr, nous pouvons donner notre avis sur les plans de la fromagerie. C'est même nécessaire pour un agrément. Par contre, nous ne fournissons pas de plan type, nous ne sommes pas juges et partie !

Quels conseils donnez-vous pour la constitution d'une fromagerie ?

Il faut suivre quelques grands principes :

- La marche en avant : un labo avec marche en avant comprend une entrée où le lait arrive, une zone de transformation, puis une sortie. Ainsi, les produits transformés ne sont pas en contact avec les produits bruts. Cependant, ce n'est pas une obligation en transformation fromagère. Beaucoup d'élevages n'ont pas de laboratoire avec marche en avant et ce n'est pas un problème car le niveau d'hygiène requis est le même pour le lait et les produits finis . S'ils peuvent démontrer qu'ils mettent en œuvre des bonnes pratiques d'hygiène, c'est acceptable. Pour les nouveaux projets, je conseille de construire des fromageries avec la marche en avant car cela facilite un fonctionnement rationnel.
- Différencier les secteurs sales des secteurs propres. En transformation laitière, c'est assez particulier car il n'y a pas réellement de déchets. On peut retenir que par exemple le carton est considéré sale, il ne doit pas être présent dans le laboratoire de transformation. Il faut mettre un sas d'entrée, afin de séparer l'étable de l'atelier de transformation.
- Utiliser des matériaux faciles à nettoyer et à entretenir, imperméables et imputrescibles. Pour les caves, on peut utiliser des matériaux naturels d'origine géologique (pierre, briques, chaux etc).
- Se raccorder au réseau d'eau public (ou avoir une autorisation préfectorale si utilisation d'une ressource d'eau privée pour un usage agroalimentaire).
- Evacuation des eaux usées.
- Laves-mains avec commandes non manuelles

Globalement, je conseille aux futurs fromagers d'aller visiter de nombreux labos de transformation afin de se rendre compte ce qui est le plus pratique.

Le laboratoire est construit, l'éleveur commence à transformer, que doit –il faire ?

Avant de commencer la commercialisation, nous programmons autant que possible une visite pour voir les locaux, s'ils correspondent aux exigences. De plus, l'éleveur doit analyser ses produits finis avant de les vendre et informer la DDPP si une denrée mise sur le marché est dangereuse ou susceptible d'être préjudiciable à la santé :

- Les germes de sécurité : la *Listeria monocytogenes* et la salmonelle. Ils doivent être absents des fromages. S'ils sont présents, les fromages ne peuvent être vendus.
- Les critères d'hygiène : E.coli, staphylocoques à coagulase positive, entérobactéries. Si ces valeurs dépassent les seuils de conformité retenus, le producteur devra améliorer l'hygiène de sa production.

Une fois la transformation lancée, comment les pratiques d'hygiène sont contrôlées ?

Les éleveurs doivent effectuer des autocontrôles. Des fréquences minimales sont recommandées dans le guide des bonnes pratiques d'hygiène pour les fabrications de produits laitiers et fromages fermiers :

- Sur les fromages : les germes de sécurité et des critères d'hygiène. Si les autocontrôles sont conformes, les exploitants les gardent en archive. Ils doivent communiquer les résultats à la DDPP s'il y a des germes dangereux.
- Sur le lait. Si le lait est collecté par une laiterie, pas besoin de contrôles, ils sont déjà faits par la laiterie. Si le lait n'est pas collecté, il faut vérifier le lait pendant toute la période de production (il est recommandé au minimum 1 analyse tous les trimestres) : germes à 30°C

pour toutes les espèces et cellules somatiques pour le lait de vache, E.coli et les staphylocoques à coagulase positive.

Nous venons ensuite faire des inspections en général 1 fois tous les 3 ans. En cas de souci, la fréquence d'inspection augmente.

Y-a-t-il un risque que tous les éleveurs soient obligés à terme de solliciter l'accord européen ?

Non, d'après moi, il y aura toujours les deux possibilités.

Quels conseils donneriez-vous à des agriculteurs qui souhaitent se lancer dans la transformation fromagère ?

Il est important qu'il y ait un échange entre l'administration et les éleveurs. Nous pouvons expliquer la réglementation et avoir un échange. C'est plus difficile quand on découvre les projets une fois qu'ils sont ficelés

Le Plan de Maitrise Sanitaire se compose de trois volets :

- Le respect des bonnes pratiques d'hygiène : les exploitants doivent montrer qu'ils vont respecter ces bonnes pratiques. Ils doivent détailler l'aménagement des locaux, comment ils vont entretenir les locaux, lutter contre insectes et rongeurs, comment seront maîtrisées les températures au cours du processus de fabrication. Les personnes qui travaillent en fromagerie doivent avoir suivi une formation de quelques jours sur l'hygiène.
- L'analyse des risques, appelé HACCP. L'objectif de cette étape est d'analyser toutes les étapes de fabrication, de la traite à la vente, en détaillant les dangers qui peuvent apparaître, les mesures à mettre en place pour éviter que le danger arrive et quelles sont les modalités de surveillance.
- La traçabilité doit être expliquée et des procédures de gestion des produits non conformes doivent être formalisées . L'objectif est qu'en cas de souci sur un produit, on doit pouvoir identifier d'où il provient, la taille du lot et où sont allés les autres fromages du lot. Les agriculteurs qui vendent en direct fonctionnent souvent avec un carnet de facture où ils identifient la date de fabrication du fromage.

Une aide documentaire pour réaliser le Plan de Maitrise Sanitaire est disponible à la DDPP.

- Pour aller plus loin : le document de référence à consulter avant de se lancer est : le guide des bonnes pratiques d'hygiène pour les fabrications de produits laitiers et fromages fermiers.