

Le cahier fermier

Bulletin d'information et d'échange de l'encadrement technique fromager fermier



numéro 13 • janvier 2005

Editorial

Depuis mai 2004, de nouveaux règlements européens en matière d'Hygiène sont parus, d'application en 2006. Les principes de cette réglementation reposent encore davantage sur la responsabilité des producteurs et le HACCP est mis en avant. A ce titre, l'utilisation de guide des bonnes pratiques d'Hygiène est recommandé. La large diffusion du GBPH en production fermière ayant débuté à la fin de l'année 2004 est ainsi confortée par ces nouveaux règlements. Des questions se posent néanmoins quant à l'interprétation de ces nouveaux textes. La profession fermière va travailler sur ce dossier dans les mois à venir. Les premiers éléments sont fournis dans ce cahier fermier.

J'en profite également pour vous adresser mes meilleurs vœux, en souhaitant que les échanges au sein du réseau « Produits Laitiers fermiers » se poursuivent et soient fructueux comme lors de la construction du premier guide sur les accidents de fromagerie !

► **Contact** : Cécile LAITHIER
Institut de l'Élevage
Tél. : 04 72 76 13 04

La nouvelle réglementation hygiène au niveau européen

Les nouveaux règlements européens sur l'hygiène des denrées alimentaires sont parus au Journal Officiel à la fin du mois d'avril 2004. **Ces règlements entreront en application le 1er janvier 2006.** Ils ont pour objectif de simplifier et d'harmoniser au niveau européen les références réglementaires en matière d'hygiène des aliments. Ces règlements n'apportent pas à priori de grandes modifications. Il s'agit surtout d'un renforcement du principe de responsabilité de l'exploitant, qui était déjà acquis dans la précédente réglementation, d'une mise en avant de l'HACCP et des Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène.

Pourquoi une nouvelle réglementation européenne ?

Actuellement, l'hygiène des denrées alimentaires est réglementée de manière complexe et hétérogène, par un nombre important de textes européens et nationaux. Pour les seuls produits laitiers, par exemple, il existe 3

directives européennes :

- la directive 93/43/CEE relative à l'hygiène des denrées alimentaires,
- la directive 89/362 concernant les conditions générales d'hygiène des exploitations de production de lait,
- la directive 92/46 relative à la production et à la mise sur le marché de lait cru, de lait traité thermiquement et de produits à base de lait.

Ces textes européens sont complétés par de nombreux décrets et arrêtés Français. De plus, ces textes mélangent des notions de moyens de maîtrise de l'hygiène, de contrôles, de santé animale...

Le premier objectif des nouveaux règlements européens est donc une simplification, et une harmonisation des références réglementaires pour toutes les denrées alimentaires.

D'autre part, les crises alimentaires qui ont eu lieu au cours des dernières années (ESB, dioxine, fièvre aphteuse) ont mis en évidence des carences en matière de gestion de crise au niveau Européen. La réforme de la réglementation sur l'hygiène vise donc aussi à assurer plus de garanties et de lisibilité pour les consommateurs.

Les nouveaux règlements

Cadre général permettant d'assurer la cohérence globale des textes à venir en matière alimentaire

› **Règlement (CE) n° 178/2002** du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les **prescriptions générales** de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires

Textes concernant l'hygiène

› **Règlement (CE) n° 852/2004** du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'**hygiène des denrées alimentaires**

› **Règlement (CE) n° 853/2004** du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux **denrées alimentaires d'origine animale**

› **Directive 2004/41/CE** du Parlement européen et du Conseil du 21 avril 2004 **abrogeant certaines directives relatives à l'hygiène (...)**

Textes concernant les contrôles

› **Règlement (CE) n° 882/2004** du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif aux **contrôles** officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation **sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires** et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux

› **Règlement (CE) n° 854/2004** du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des **contrôles** officiels concernant les **produits d'origine animale** destinés à la consommation humaine

La DGAL a aussi rédigé et diffusé à la fin du mois de juillet une note de service, destinée aux Directions départementales des Services Vétérinaires, et qui présente l'architecture et les principes de ces nouvelles réglementations.

Le règlement n° 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

Ce règlement concerne toutes les étapes depuis la production jusqu'à la distribution des denrées alimentaires. Il s'applique pour tous les producteurs d'aliments, sauf dans le cas de la vente directe, localement, et en petite quantité, de produits primaires (lait, viande). A chaque étape, c'est l'opérateur qui est responsable de l'hygiène de la denrée alimentaire qu'il manipule. Pour arriver à maîtriser les risques sanitaires, 2 outils sont décrits :

- **les principes de l'HACCP** : l'application de ces principes doit être démontrée, en tenant compte de la nature et de la taille de l'entreprise. Les Etats-Membres peuvent demander des dérogations à la Commission pour assouplir ces règles en ce qui concerne les petites exploitations, les méthodes traditionnelles, et les zones géographiques ayant des contraintes spécifiques. Ces demandes de dérogations devront

être accompagnées d'un argumentaire démontrant que ça ne compromet pas les objectifs d'hygiène. En ce qui concerne la production primaire (lait), l'HACCP n'est pas obligatoire, mais fortement recommandée.

- **les guides des bonnes pratiques d'hygiène, rédigés par les acteurs des filières concernées, sont recommandés pour tout type de production.**

Même si le principe d'obligation de résultats est mis en avant, les annexes de ce règlement reprennent un certain nombre d'obligations de moyens, qui sont pour la plupart déjà présentes dans la réglementation actuelle. L'annexe I concerne la production primaire (c'est-à-dire, pour nous, la production de lait), et contient des précisions sur les locaux d'élevage, l'hygiène à la traite, la prophylaxie, les contrôles... . L'annexe II concerne la transformation, et contient des précisions sur la fromagerie, mais aussi les locaux de stockage, le transport, les équipements, la gestion des déchets, l'alimentation en eau, l'hygiène du personnel et sa formation, le conditionnement, les traitements thermiques.

De la même façon, des adaptations définies au niveau national sont possibles pour les zones géographiques à contraintes spécifiques ou dans le cas des produits à caractéristiques traditionnelles.

Le règlement n° 853/2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale

Ce règlement concerne les denrées alimentaires d'origine animale. Il reprend notamment la notion d'agrément européen, tout en laissant la possibilité pour les Etats-Membres de conserver le statut de dispensé. Cela signifie que ce règlement s'applique pour tous les producteurs d'aliments, sauf dans le cas de la vente directe, localement, et en petite quantité, de produits primaires (lait, viande), et sauf pour les dispensés.

La section IX de l'annexe III concerne spécifiquement le lait cru et les produits laitiers. De nouvelles prescriptions relatives à la mise sur le marché du lait cru devraient être adoptées ultérieurement, dans une législation spécifique sur la qualité du lait et des produits laitiers. En attendant, des valeurs-seuils sont définies de manière provisoire :

Critères applicables au lait cru	Teneur en germes à 30° C (/ml)	Teneur en cellules somatiques (/ml)
Lait cru de vache	≤ 100 000 (*)	≤ 400 000 (**)
Lait cru d'autres espèces	≤ 1 500 000 (*)	
Lait cru d'autres espèces destiné à la fabrication de produits sans traitement thermique	≤ 500 000 (*)	

*) moyenne géométrique variable sur 2 mois avec au moins 2 prélèvements/mois
 (***) moyenne géométrique variable sur 3 mois avec au moins 1 prélèvement/mois, sauf si autorité définit autre méthode pour variations saisonnières

Critères applicables au lait immédiatement avant transformation	Teneur en germes à 30° C (/ml)
Lait de vache cru	≤ 300 000
Lait de vache transformé	≤ 100 000

On remarque qu'il n'y a plus (et en attendant une réglementation plus spécifique) de critère *S. aureus* pour le lait de vache. Pour le reste, les critères ne sont pas modifiés par rapport à la réglementation actuelle.

Règlements à venir

D'autres règlements sont toujours en cours de rédaction au niveau Européen. Ils définiront notamment, pour chaque type de denrée alimentaire, y compris bien sûr le lait et les produits laitiers, les critères microbiologiques et de température à ne pas dépasser lors des contrôles.

Pour tous renseignements complémentaires :

➤ **Gwenaëlle GARNIER**

FNEC/FNPL

Tél : 01 49 70 71 96

gwenaelle.garnier@fnpl.fr

Travaux en cours

Programme sur le travail en exploitation caprine laitière et fromagère fermière

L'urgence d'apporter des «solutions» aux producteurs et des éléments de diagnostics aux techniciens en la matière, motive la mise en place d'un programme national, regroupant sous forme de réseaux toutes les structures de la filière intéressées par cette question (Centre Fromager de Carmejane, Institut de l'Élevage, PEP Caprin Rhône Alpes, Centre Départemental de l'Élevage Ovin... etc).

Sur les années 2005 et 2006, ce programme sera réparti en deux volets :

- recensement des acquis et valorisation des résultats déjà existants sur les 3 thèmes : main d'œuvre, élevage caprin, transformation fermière toutes espèces.
- expérimentation et enquêtes de terrain, sur les thématiques prioritaires pour lesquels des données objectives fiables sont manquantes.

Sur la partie fromagerie, les thématiques retenues pour l'expérimentation et les enquêtes sont les suivantes :

- le nettoyage
- le moulage en technologie lactique
- le report du lait et du caillé en technologie lactique et pâtes pressées non cuites
- le travail en affinage

L'objectif de ces expérimentations et enquêtes est d'acquies davantage de références pour les thématiques choisies sur l'incidence des différentes pratiques sur le temps de travail, la pénibilité et l'organisation. L'objectif est aussi de voir l'incidence des simplifications de pratique sur la Qualité des fromages.

Les fiches réalisées seront disponibles au fur et à mesure de leur élaboration.

Pour tous renseignements complémentaires :

› **Yolande MOULEM**

Centre Fromager de Carmejane

cfc-dirtech@wanadoo.fr

Guide d'appui technique sur les accidents de fromagerie à la ferme

Un premier guide a été réalisé, visant les accidents suivants : *Mucor*, *Pseudomonas*, défauts d'acidification, défauts de trous précoces et tardifs, défauts dus à l'oïdium.

La diffusion a été réalisée par le biais d'un CD rom auprès de tous les techniciens du réseau « Produits laitiers fermiers ». Les documents seront par ailleurs bientôt consultables sur un site internet créé spécifiquement pour cet outil et relié au club des métiers Produits laitiers fermiers du site de l'Institut de l'Elevage. Ils pourront être mis à jour facilement.

Les travaux vont se poursuivre pour acquérir des références sur l'accident du bleu en technologie lactique et des lainures en pâtes pressées non cuites. Cette acquisition de références sera complétée par la capitalisation d'expériences des techniciens sur ces accidents, comme cela avait été réalisé sur le premier guide. Ce nouveau programme est d'une durée de deux ans. Les documents seront disponibles au fur et à mesure sur le site en cours de construction.

Pour tous renseignements complémentaires :

› **Cécile LAITHIER**

Institut de l'Elevage

cecile.laithier@inst-elevage.asso.fr

Travaux prévus pour 2005 au niveau du Centre Fromager de Carmejane et du PEP Caprin Rhône-Alpes

› **Site Web de l'Institut de l'Elevage**

www.inst-elevage.asso.fr

Club des métiers Produits Laitiers Fermiers

Publications

Les effluents de fromagerie fermière

La fabrication fromagère génère des effluents à forte charge polluante, qui ne peuvent être rejetés directement dans le milieu naturel : eaux blanches, lactosérum.

Cette brochure (45 pages) décrit, analyse et compare, d'un point de vue technique et économique, les différentes filières de traitement et gestion qui peuvent être mises en place à l'échelle d'une exploitation agricole.

Il est abordé successivement :

- la valorisation en alimentation animale
- les procédés d'épuration par le sol : épandages avec tonne à lisier, épandage avec tuyau perforé, procédé Bionis
- les procédés autonomes : procédés Le Pradel, station d'épuration SBR, filtres biologiques avec compost.

Pour tous renseignements complémentaires :

› **Jean-Baptiste DOLLÉ**

Institut de l'Elevage

Tél : 03 21 60 57 91

jean-baptiste.dolle@inst-elevage.asso.fr

Si vous souhaitez commander directement

(prix : 15 euros)

› **Technipel**

Tél : 01 40 04 51 71

technipel@inst-elevage.asso.fr

Le rendement de fabrication du beurre de ferme

L'Association Régionale de Vendeurs Directs de Produits Laitiers du Nord-Pas de Calais a réalisé avec l'appui de l'Institut de l'Elevage des mesures en exploitations et une bibliographie sur le rendement de fabrication du beurre de ferme. Cette étude a débouché sur la réalisation d'une plaquette de 7 pages et d'un panneau plastifié à afficher dans l'atelier, rappelant les principales étapes de fabrication et les points à maîtriser pour améliorer le rendement de fabrication du beurre de ferme.

Pour tous renseignements complémentaires :

› **Marie BAUET**

ARVD de produits laitiers de Nord Pas de Calais

Tél : 03 21 60 57 22

adpl62@nordnet.fr

› **Documents disponibles sur le site Web de l'Institut de l'Elevage**

www.inst-elevage.asso.fr

Club Produits laitiers fermiers

Fiches sur le Travail et la Traite chez les producteurs de chèvre fromagers

Des observations ont été réalisées en PACA sur ce

thème et ont été valorisées autour de 3 grands axes sous forme de fiches :

- conception et équipement d'une installation de traite chez un fromager fermier (4 fiches différentes),
- éléments de confort à la traite (6 fiches autour du bien être du trayeur et des animaux, des bruits, de la luminosité...)
- trucs et astuces (12 fiches différentes sur des équipements astucieux fabriqués par des éleveurs).

Pour vous procurer ces fiches :

› **Christine GUINAMARD**

Institut de l'Élevage

Tél : 04 92 72 32 08

christine.guinamard@inst-elevage.asso.fr

› **Fiches disponibles sur le site Web de l'Institut de l'Élevage**

www.inst-elevage.asso.fr

Club Techniques caprines

Formations

Formations proposées aux techniciens par l'Institut de l'Élevage et le PEP Caprin Rhône-Alpes sur le traitement des effluents de fromagerie en 2005

Cette formation, organisée par l'Institut de l'Élevage et le PEP Caprin Rhône Alpes est d'une durée d'un jour.

Elle est proposée à 3 dates différentes en mars 2005 : 9 mars 2005 à Chateauroux (36), 16 mars 2005 à Albi (81), 17 mars 2005 à Valence (26).

Pour tous renseignements complémentaires :

› **Jean Baptiste DOLLÉ**

Institut de l'Élevage

Tél : 03 21 60 57 91

jean-baptiste.dolle@inst-elevage.asso.fr

ou

› **Yves LEFRILEUX**

PEP Caprin Rhône-Alpes

Tél : 04 75 36 74 37

yves.lefrileux@educagri.fr

Pour vous inscrire directement :

› **Martine WADE**

Institut de l'Élevage

Tél : 01 40 04 52 54

martine.wade@inst-elevage.asso.fr

Formations en technologie fromagère proposées aux techniciens par les ENIL en 2005

› **Etude comparée des différentes techniques**

d'ensemencement des produits frais et leur suivi

2,5 jours : du 10 au 15 janvier 2005 à l'ENILbio de Poligny (39)

› **Technologie des laits fermentés**

4 jours : du 24 au 28 janvier 2005 à l'ENIL de Saint Lô (50)

› **Les bases de la technologie fromagère**

4 jours : du 21 au 25 mars 2005 à l'ENIL de Saint Lô (50) ou du 09 au 13 mai 2005 à l'ENILV d'Aurillac (15) ou du 03 au 07 octobre 2005 à l'ENILv de la Roche sur Foron (74)

› **Fabrication du beurre en baratte traditionnelle**

2 jours : du 30 mars au 01 avril 2005 à l'ENILIA de Surgères (17)

› **Technologie fromagère appliquée aux pâtes persillées**

3 à 4 jours : du 04 au 08 avril 2005 à l'ENILbio de Poligny (39) ou du 10 au 14 octobre 2005 à l'ENILV d'Aurillac (15)

› **Technologie fromagère appliquée aux pâtes fraîches**

1 à 2,5 jours : du 04 au 08 avril 2005 à l'ENILV de la Roche sur Foron (74) ou le 27 septembre 2005 à l'ENILIA de Surgères (17)

› **Crèmerie - Fromagerie**

4 jours : du 04 au 08 avril 2005 à l'ENILIA de Surgères (17)

› **Technologie fromagère appliquée aux pâtes molles**

4 jours : du 04 au 08 avril 2005 à l'ENIL de Saint Lô (50) ou du 20 au 24 juin 2005 à l'ENILIA de Surgères (17) ou du 28 novembre au 2 décembre 2005 à l'ENILV de la Roche sur Foron (74)

› **L'affinage des pâtes pressées**

2 jours : du 13 au 17 juin 2005 à l'ENILIV d'Aurillac (15)

› **Aperçu sur la transformation du lait**

1 jour : 14 juin 2005 à l'ENILIA de Surgères (17)

› **Technologie fromagère approfondie**

4 jours : du 05 au 09 septembre 2005 et du 03 au 07 octobre 2005 à l'ENILbio de Poligny (39)

› **La transformation du lait cru de brebis «type pâtes molles, pâtes pressées traditionnelles»**

4 jours : du 10 au 14 octobre 2005 à l'ENILIA de Surgères (17)

› **Technologie fromagère appliquée aux fromages de chèvre «pâtes lactiques et pâtes molles»**

4 jours : du 14 au 18 novembre 2005 à l'ENILIA de Surgères (17)

› **Technologie fromagère appliquée aux pâtes pressées non cuites**

4 jours : du 21 au 25 novembre 2005 (4 jours) à l'ENIL de Mamirole (25)

› **Affinage et conditionnement des pâtes molles**

4 jours : du 21 au 25 novembre 2005 à l'ENILbio de Poligny (39)

› **Technologie des desserts lactés frais non fermentés**

4 jours : du 28 novembre au 02 décembre 2005 à l'ENILbio de Poligny (39)

› **Caractérisation des fromages, analyses de routine en fabrication**

4 jours : du 05 au 09 décembre 2005 à l'ENILIA de Surgères (17)

› **Technologie des fromages lactiques affinés (vache-chèvre-brebis)**

4 jours : du 05 au 09 décembre 2005 à l'ENILbio de Poligny (39)

Pour tous renseignements supplémentaires :

www.anfopeil-enil.com

Manifestations

› **Journées techniciens «Produits laitiers fermiers» 2005**

Ces journées auront lieu du **27 au 29 septembre 2005** en Normandie. Vous aurez bientôt des précisions mais retenez dès maintenant ces dates !

Pour tous renseignements complémentaires :

› **Cécile LAITHIER**

Institut de l'Élevage

Tél : 04 72 76 13 04

cecile.laithier@inst-elevage.asso.fr

› **FROMAGORA**

FROMAGORA aura lieu cette année du 20 au 22 mai 2005 à Melle dans les Deux sèvres.

Autour du concours national fermier organisé le dimanche, le pré-programme prévoit une journée technique caprine le 21 mai avec un colloque sur la typicité des fromages, une journée de «rencontres internationales» le 20 mai avec un colloque sur la diversité des filières caprines et une journée (le dimanche) destinée au grand public.

Pour tous renseignements complémentaires :

› **Christine BUSSIÈRE**

Animatrice FROMAGORA

fromagora@wanadoo.fr

› **Journée Portes Ouvertes du PEP Caprin Rhône-Alpes**

Elle aura lieu le jeudi 13 octobre 2005 au lycée de Saint Genest Malifaux (Loire).

Pour tous renseignements :

› **Claire RELAVE**

PEP Caprin Rhône Alpes

Tél : 04 75 20 28 00

claire.relave@ardeche.chambagri.fr

› **Les Caprines**

Cette manifestation agricole s'appuyant sur un réseau associatif local et un partenariat avec la filière caprine Rhône Alpes et PACA a lieu cette année le 17 avril à Suze sur Crest.

La journée sera organisée autour d'un marché (AOC du Grand Sud Est, produits du terroir), des expositions, des conférences. En particulier, le métier de chevrier sera particulièrement mis à l'honneur à travers des démonstrations, des ateliers mais aussi la présentation des actions de la filière caprine Sud Est, des discussions autour de la gestion de l'espace par les chevriers, la découverte des modes d'élevage au travers des différents pays présents (Chypre, Maroc...). La programmation culturelle sera axée sur des formes de théâtre de rue à la fois musicales et festives.

Pour tous renseignements :

› **Eric PAYE**

Association Les Caprines

Tél : 04 75 25 82 73

infofete@lescaprines.com

› **Vous pouvez retrouver ce cahier fermier ainsi que d'autres informations sur le site Web de l'Institut de l'Élevage**

www.inst-elevage.asso.fr

Club des métiers Produits Laitiers Fermiers

N'hésitez pas à me faire part de vos remarques et à m'envoyer des informations que vous souhaitez diffuser

Comité de rédaction :

Unité de Programme Produits Laitiers Fermiers de l'Institut de l'Élevage

Votre contact

› **Cécile LAITHIER**

Institut de l'Élevage

5 rue Hermann Frenkel - 69364 LYON cedex 07

Tél : 04 72 76 13 04 - Fax : 04 72 72 49 92

cecile.laithier@inst-elevage.asso.fr

Mise en page :

› **Isabelle GUIGUE**