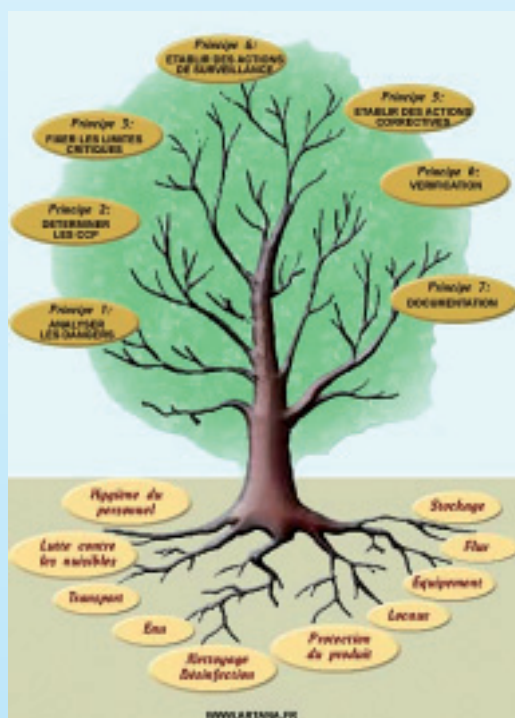


Mise en place de l'autocontrôle

Ce que cela implique dans vos exploitations

Suite à une directive européenne, la mise en place d'un système de gestion de la sécurité des denrées alimentaires est devenue obligatoire en Belgique. Outre la création de l'Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire, une législation en matière d'autocontrôle de notification obligatoire et de traçabilité a été mise en place. Les agriculteurs qui transforment et commercialisent leur production sont directement concernés. Nous vous proposons de mettre en avant quelques conséquences pratiques qui en découlent et l'encadrement proposé par Gembloux en la matière

*Belleflamme C., Ditanna S., J.Moerman, M. Sindic
CQPF-Unité de Technologie des Industries
Agroalimentaires
Faculté universitaire des Sciences Agronomiques de
Gembloux*



L'autocontrôle en pratique

Le point phare de la mise en conformité d'un établissement par rapport à ces législations alimentaires est la mise en place de garanties de sécurité alimentaire par le biais de l'autocontrôle.

Cependant, la mise en pratique de l'autocontrôle au sein de son exploitation nécessite souvent quelques informations complémentaires. L'autocontrôle repose sur l'application de l'HACCP. C'est pourquoi, forts de notre expérience dans le domaine de la mise en place des systèmes qualité et de la mise aux normes des exploitations, nous voulions insister sur quelques éléments de base à mettre en place dans un atelier de transformation agro-alimentaire à la ferme

L'application de la méthode HACCP passe par la mise en œuvre de certains prérequis ou programmes préalables. Ceux-ci peuvent, par analogie, être comparés aux racines d'un arbre sans lesquelles il est impossible d'obtenir la partie émergente qui serait les principes de la méthode HACCP.

La conception des locaux et des équipements

Les locaux ainsi que les équipements destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires permettent notamment un nettoyage et une désinfection suffisants. L'infrastructure ne peut être une source de contamination pour les denrées alimentaires qui y sont manipulées. Ces locaux contiennent un nombre suffisant de lavabos destinés au lavage des mains, avec à disposition du personnel des produits de nettoyage et de désinfection adaptés, ainsi qu'un système hygiénique de séchage des mains (papier à usage unique). Des systèmes d'évacuation des eaux usées sont prévus et construits de manière à éviter tout risque de contamination alimentaire. Les déchets sont déposés dans des poubelles fermées, de préférence dotées d'un moyen d'ouverture non manuel.

L'hygiène du personnel

Le personnel qui entre en contact avec les denrées alimentaires doit avoir un niveau élevé d'hygiène corporelle. Le personnel doit porter une tenue adéquate et passer une visite médicale annuelle (AR du 17 mars 1971 soumettant à examen médical toutes les personnes directement en contact, dans l'activité qu'elles exercent, avec des denrées ou substances alimentaires et pouvant souiller ou contaminer celles-ci).

La formation du personnel

Ce personnel doit suivre une formation adéquate en matière d'hygiène alimentaire.

Le nettoyage et la désinfection

Un plan de nettoyage et de désinfection est rédigé, validé et appliqué. Ce plan reprend l'ensemble du maté-

Cellule Qualité Produits Fermiers

Un encadrement en matière de démarche qualité

Pour aider les Agriculteurs transformateurs dans la mise en conformité de leur démarche de diversification, la Région Wallonne subsidie un projet d'encadrement dénommé CQPF (Cellule Qualité Produits Fermiers). Ce projet permet d'avoir accès à une aide pour la mise en conformité de leurs installations, ainsi qu'un soutien pour la mise en place d'un système d'autocontrôle, ou encore d'un système qualité plus complet tel que le référentiel Fedisfood. Ce dernier est un système de management de la qualité rédigé par la fédération des distributeurs belges et destiné aux petites entreprises qui désirent commercialiser leurs produits en grande distribution.



La Cellule Qualité Produits Fermiers (CQPF), regroupe la Faculté des Sciences Agronomiques de Gembloux (FUSAGx), l'Ecole Technique Provinciale d'Agriculture de Ciney (ETPA), le Centre pour l'Agronomie et l'Agro-industrie de la Province de Hainaut (CARAH) et l'Université de Liège (ULg).

Vous pourrez dorénavant adresser toutes vos demandes directement au guichet central, soit au 081 / 62 23 17.

Des informations supplémentaires sur nos services sont également disponibles en visitant notre site www.cqpf.be.

riel, des ustensiles et des surfaces entrant ou non en contact avec les denrées alimentaires et définit les produits, la méthode et les fréquences à suivre. Il est important de rappeler que la liste des désinfectants autorisés par l'AFSCA est disponible sur leur site, seuls ceux-ci peuvent être utilisés. Il faut différencier les désinfectants qui peuvent être utilisés pour des surfaces en contact avec les denrées alimentaires (tables de découpe, etc.) et ceux destinés aux surfaces qui n'entrent pas en contact avec les denrées (sol, murs, plafonds, etc.).

La lutte contre les nuisibles

Un système de lutte contre les nuisibles, géré en interne ou sous-traité, est mis en place et des enregistrements doivent être effectués.

Lorsque ces différents préalables sont maîtrisés, la mise en place d'un système assurant la sécurité alimentaire, basé sur la méthode HACCP décrite dans le *Codex alimentarius*, peut débuter. L'objectif de cette démarche peut-être résumé comme suit: "il vaut mieux prévenir que guérir".

Cette méthode repose sur 7 grands principes

- Énumérer tous les dangers potentiels associés à chacune des étapes, conduire une analyse des dangers et définir les mesures pour maîtriser les dangers ainsi identifiés
- Déterminer les points critiques de contrôle ou Critical Control Point (= CCP)
- Établir les limites critiques pour chaque CCP
- Établir un système de surveillance des CCP
- Établir un plan d'actions correctives
- Établir des procédures de vérification
- Établir un système de documentation et d'enregistrement

Cette méthode implique donc la réalisation d'enregistrements de diverses mesures comme par exemple les températures et pH des produits intermédiaires afin de garantir un produit final de qualité. Lors de la conception des fiches d'enregistrement, il est primordial de pen-

ser à leur simplicité lors du remplissage durant le processus de fabrication. Il est également souhaitable d'éviter de multiplier le nombre de ces fiches et de les regrouper le plus possible sur un seul document qui suivra le produit depuis la matière première jusqu'au produit fini.

De cette manière, cette feuille permettra de combiner la gestion de la qualité ainsi que la gestion de la traçabilité des produits.

Pour les entreprises ayant droit aux mesures d'assouplissements (Arrêté ministériel du 24 octobre 2005), les enregistrements peuvent se limiter à l'enregistrement des non conformités.

Références: règlement européen 852/2004 et arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.



poly-éthylène = ne casse pas, pas toxique, la couleur n'use pas, effet isolant



NICHES A VEAUX

La seule gamme de niches à veaux du marché avec alimentation extérieure à l'abri de la pluie

* Individuelle: avec enclos ou système lié

* Niches collectives: pour 3 ou 6 veaux

VIGORENA - HERNE

☎ + Fax: 02 396 20 44

Témoignages

Afin d'être le plus concret possible nous avons demandé à deux artisans du domaine de la transformation laitière de nous donner leur avis sur six questions relatives à la mise en place d'un système d'autocontrôle au sein de leur atelier de transformation.

Madame Leneffe de la ferme du Collège Saint Roch (Ferrières) transforme du lait cru de vache et confectionne un fromage à pâte molle, le Saint Roki ainsi que du fromage frais.

Madame Collet de la chèvrerie de Mielmont, quant à elle transforme du lait de chèvre pour en faire du fromage frais, un fromage à pâte pressée ainsi que d'autres produits. Ces artisans commercialisent toutes deux en vente directe sur les marchés locaux ou directement dans l'exploitation. Madame Leneffe distribue également par l'intermédiaire de petits magasins spécialisés de la région liégeoise.

✓ Que vous a apporté la mise en place de l'autocontrôle?

Madame LENEFFE: Conjointement à l'autocontrôle, je vais suivre des cours sur la fabrication des produits laitiers à l'ETPA de Ciney. L'autocontrôle est donc devenu indispensable pour suivre mes fabrications.

Madame COLLET: ... le droit de produire.... Bon, je pourrais mettre en valeur aussi la démarche intellectuelle (arbre de décision en cas de problème); mais, honnêtement, je pense que c'est surtout un passage obligé (au même titre qu'une déclaration fiscale, ou tva). En fromagerie, en tout cas, même en absence de système d'autocontrôle tel qu'on le connaît, une certaine rigueur est obligatoire d'un point de vue technologique: hygiène pour ne pas favoriser le développement de flore qui "empêcherait" celui d'une bonne flore d'affinage, par ex; mesure de l'acidité et de la température pour ne pas "rater sa fabrication" etc

✓ La mise en place d'un autocontrôle est-elle compliquée? Pourquoi?

Madame LENEFFE: Cela n'a pas été difficile pour moi. Elle a été faite en collaboration avec Gembloux. J'ai reçu un tableau de points à respecter pour chaque produit laitier à préparer. Ce qui est astreignant, c'est de prendre note chaque fois des températures et de surveiller l'acidité, mais c'est indispensable pour un bon résultat bactériologique.

Madame COLLET: En théorie, non; en pratique, oui: jusqu'où faut-il aller dans la démarche, comment simplifier au maximum les procédures, tout en respectant un minimum de données; réfléchir à (quasi) tous les cas de figures qui pourraient se présenter: ce n'est pas toujours facile d'évaluer les "impératifs" et ce qui est secondaire.

✓ Que coûte la mise en place et la gestion d'un tel système (financièrement, en temps, personnel)?

Madame LENEFFE: Financièrement, cela n'a pas coûté beaucoup, sauf pour le paiement des analyses. Il me faut du temps pour surveiller les températures et l'acidité.

Madame COLLET: C'est en temps que cela coûte le plus: avoir la patience, une fois le travail terminé, d'encoder toutes les données d'une transformation; sinon, au niveau de la mise en pratique (hygiène, mesure des paramètres, etc), je considère que cela fait partie intégrante du processus de transformation.

✓ Comment êtes-vous passé à la mise en place de l'autocontrôle?

Madame LENEFFE: Le contrôleur de l'AFSCA nous a mis au courant de l'aide que Gembloux pouvait nous donner pour mettre en place l'autocontrôle.

Madame COLLET: Dès le départ, sachant que pour obtenir l'agrément de l'AFSCA, nous devions le mettre en place, nous avons effectué les démarches pour mettre au point un système d'autocontrôle (revu et corrigé de nombreuses fois depuis, pour le rendre plus "pratique")

✓ Trouvez-vous des avantages aux points de vue suivants (pourquoi)?

Gestion/organisation?

Madame COLLET: Pour la gestion, oui: la comptabilité est facilitée par le suivi au jour le jour des productions. Pour l'organisation: pertes de temps dues à l'enregistrement des données.

Moins de pertes (produits non vendables car "ratés")?

Madame COLLET: Non. Les paramètres pris en compte par l'autocontrôle sont les mêmes que ceux d'une transformation réussie (mesure de l'acidité, de la température, etc.): on ne sait pas tricher avec le fromage.

Plus de sécurité et de confiance en vos produits?

Madame LENEFFE: J'ai plus confiance dans la qualité de mes produits grâce aux résultats des analyses que nous devons faire.

Madame COLLET: Pas forcément. Il reste des "impondérables" et chaque résultat d'analyses est attendu avec une certaine angoisse.

✓ Avez-vous augmenté le prix des produits suite à la mise en place de l'autocontrôle? A-t-il d'ailleurs engendré une augmentation du coût de la production (fourniture, temps, infrastructure, achats)?

Madame LENEFFE: Nous avons augmenté le prix de nos produits depuis ± 1 mois, principalement à cause des frais d'analyses et du temps supplémentaire que le travail exige.

Madame COLLET: Nous n'avons pas augmenté le coût de nos produits puisque nous avons mis en place l'autocontrôle dès le départ de la production.

✓ Autres remarques éventuelles?

Madame LENEFFE: Actuellement, les producteurs de produits laitiers sont bien aidés par l'Unité de Technologie de la Faculté de Gembloux et par l'ETPA de Ciney. Cela est très encourageant. Je leur dis merci et je souhaite que cela dure... longtemps...