

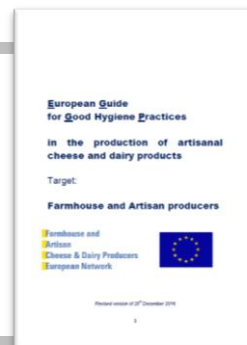
Note d'info ANPLF

- N°2-

1^{er} septembre 2017

Association Nationale
des Producteurs Laitiers Fermiers
54, av. Roger Salengro
62223 Saint Laurent Blangy
anplf.info@gmail.com

Le « GBPH européen » Guide Européen de Bonnes Pratiques d'Hygiène en production de fromages et de produits laitiers artisanaux



Au niveau français, cela faisait plusieurs années que l'administration demandait une actualisation du GBPH de 2003. Au niveau européen, différents guides élaborés entre 2000 et 2010 dans plusieurs pays pour le secteur laitier fermier nécessitaient eux aussi un travail de mise à jour et d'amélioration. En effet, sur ces dernières années, les producteurs et les filières ont partout progressé dans leur approche vis-à-vis de l'analyse et de la maîtrise des risques sanitaires, rendant peu à peu les guides existants « insuffisants ».

C'est dans ce contexte qu'en 2015, l'association européenne des producteurs fermiers et artisanaux de fromages et de produits laitiers – FACEnetwork – soutenue par plusieurs parlementaires européens, a obtenu un financement de la part de la Commission Européenne pour rédiger un Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène de niveau communautaire.

Aujourd'hui finalisé, ce Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène européen (GBPH européen) a été validé en décembre 2016 par la Commission Européenne et par les 28 Etats Membres de l'Union Européenne. Il est publié depuis le 17 Janvier 2017 sur le site Internet de la Commission Européenne :

http://ec.europa.eu/food/safety/biosafety/food_hygiene/guidance_en.

Pour le moment, le GBPH européen n'est disponible qu'en anglais. **Il est néanmoins déjà officiel et public et peut être téléchargé et utilisé par tout producteur laitier fermier et artisanal ou tout technicien basé sur le territoire de l'Union européenne.**

La traduction du GBPH européen dans les 23 autres langues officielles de l'Union Européenne est en cours, sous la coordination de FACEnetwork et l'évaluation des Etats Membres concernés. **Les versions traduites, dont la version française, seront prêtes et utilisables dès l'automne 2017.** Elles seront publiées au Journal Officiel de l'Union Européenne et immédiatement également disponibles au téléchargement depuis le site Internet de la Commission Européenne. **L'ANPLF diffusera le lien direct vers la version française aussitôt qu'il sera effectif.**

Si la validation et la publication du guide marquent la fin d'une première phase de travail, elles donnent également un point de départ à une seconde étape : celle de la diffusion active du guide auprès des producteurs partout en Europe. Un programme européen, appelé TEACHEESY, dont l'ANPLF est partenaire, a démarré dans le but de préparer et d'accompagner cette diffusion (voir les détails à la fin de ce « 4 pages »).

En termes de contenu, le GBPH européen bénéficie de l'expérience de producteurs, de techniciens et d'experts originaires d'une dizaine de pays européens et déjà impliqués dans l'élaboration et la mise en place de précédents guides dans leurs pays. C'est pourquoi on retrouve dans ce nouveau guide le même état d'esprit que dans le GBPH français de 2003, qui – ayant été l'un des pionniers - avait servi de référence à plusieurs des précédents guides développés dans d'autres pays.

Dans la suite de ce « 4 pages », sont détaillées la nature, le contenu, et l'état d'esprit de ce GBPH européen, ainsi que les modalités de sa diffusion sur le terrain.

De quel type de guide s'agit-il ?

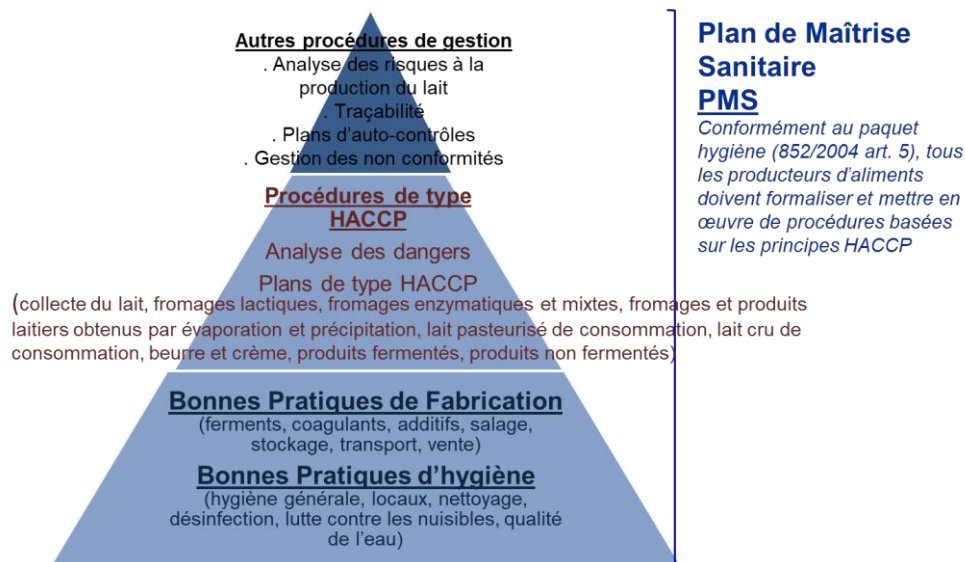
Le GBPH européen est un outil d'application volontaire. Il a été conçu pour pouvoir être utilisé directement par chaque producteur comme plan de maîtrise sanitaire. Il s'agit donc d'un outil qui, moyennant une appropriation et une personnalisation minimale de la part du producteur concerné, lui évitera d'avoir à effectuer le travail, complexe, de réécriture complète d'un plan individuel.

Qu'est-ce qu'un Plan de maîtrise sanitaire ?

Le plan de maîtrise sanitaire (PMS) doit décrire les moyens mis en œuvre dans un atelier pour assurer l'hygiène et la sécurité alimentaire des productions vis-à-vis des dangers (microbiologiques, chimiques, physiques). Il est rendu obligatoire par la réglementation, dans tout établissement alimentaire. Il permet aux producteurs de justifier du bienfondé de leurs pratiques auprès notamment des services officiels de contrôles. Par ailleurs, il est une pièce majeure du dossier d'agrément sanitaire, pour les producteurs ayant choisi ce statut.

La réglementation indique que, pour réaliser leur PMS, les producteurs peuvent choisir de s'appuyer sur des guides de bonnes pratiques d'hygiène lorsqu'ils existent dans leurs filières.

Ainsi, le GBPH européen décrit, par son contenu et son organisation, les trois grandes parties constitutives d'un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) :



De façon plus générale, « quoi de neuf » avec ce nouveau guide ?

Un guide plus complet

Ce nouveau guide est plus complet que les guides nationaux précédents. Par exemple, par rapport au GBPH français de 2003, le GBPH européen apporte en plus :

- la prise en compte des **dangers chimiques et physiques** ;
- une **hiérarchisation des risques** dans chaque procédé (les étapes clés – nécessitant davantage de vigilance - sont mises en évidence) ;
- les bonnes pratiques d'hygiène sont rédigées sous la forme de procédures et enrichies de conseils techniques ;
- des chapitres complémentaires essentiels à la gestion des risques : **tracabilité ; plan d'auto-contrôle ; gestion des non-conformités ; analyse des dangers** pour les produits laitiers fermiers et artisanaux.

Des réponses vis-à-vis de certains flous réglementaires et techniques

Le GBPH européen permet de clarifier certaines questions restées floues sur le plan réglementaire mais également technique. C'est le cas par exemple, de la question des fréquences d'analyses, qui concerne plusieurs pays. Des fréquences d'analyses recommandées il y a plusieurs années par les filières pour aider les producteurs à formaliser leur plan d'autocontrôles se sont peu à peu imposées comme des règles jamais remises en question, bien qu'inutiles et non adaptées...

Par exemple, en France, les fréquences de 2, 3 ou 4 analyses par an, selon les litrages transformés, sur les 4 germes (*Listeria*, *Salmonelle*, *E.coli* et *Staph*), sont aujourd'hui encore appliquées de façon systématique dans certains départements, parfois à la demande des autorités. Ainsi, le GBPH européen rappelle et explique que les producteurs doivent pouvoir décider eux-mêmes de leur fréquence et de leur plan d'auto-contrôles.

La flexibilité explicitée

Si au niveau français, la question de la flexibilité pose peu de problème et est même régie par plusieurs textes réglementaires (note de service flexibilité de 2011, décret matériaux traditionnels), cette situation n'est pas généralisée en Europe.

C'est pourquoi des exemples de pratiques flexibles déjà acceptées dans certains pays ont été décrits et argumentés dans le GBPH européen afin de servir de référence pour l'ensemble de la filière européenne. Il s'agit notamment de points tels que :

- l'enregistrement des seules non-conformités, et des mesures correctives liées.
- la possibilité d'effectuer plusieurs tâches dans une même pièce de l'atelier de transformation moyennant d'éviter les contaminations croisées.
- la possibilité de travailler dans des locaux aux murs, sols, plafonds... non lisses et lavables
- la possibilité d'utiliser des matériaux traditionnels
- la non obligation de désinfecter systématiquement
- l'utilisation d'analyses de surfaces *Listeria* seulement en cas de problèmes
- et bien d'autres encore.

Qu'entend-on par « guide validé » ? Est-ce que cela le rend obligatoire pour les producteurs ? Remplace-t-il tous les guides précédents ? Par ailleurs, est-il opposable devant un tribunal ?

Dans la mesure où le GBPH européen a été validé par la Commission Européenne et les 28 Etats membres, il est une référence de niveau européen en termes de maîtrise sanitaire en secteur laitier fermier et artisanal.

Néanmoins, l'utilisation de ce Guide par les producteurs n'est pas obligatoire mais volontaire. Par ailleurs, si un producteur choisit de baser son plan de maîtrise sanitaire sur ce guide européen ou simplement de se référer à certaines des recommandations du guide, aucune autorité compétente d'aucun Etat Membre ne peut contester son choix. En revanche, bien qu'étant un outil reconnu et légitime, le GBPH européen n'est pas "opposable" devant un tribunal, car ce n'est pas un texte réglementaire.

Concrètement, dès à présent, il appartient aux producteurs, individuellement ou dans le cadre de leurs organisations représentatives locales ou nationales de se saisir ou non de tout ou partie de ce guide, et de l'utiliser en référence selon leurs besoins spécifiques. En France, du fait des compléments apportés par le guide européen (par exemple, les dangers physiques et chimiques) celui-ci est fondé à remplacer progressivement l'ancien guide auprès des nouveaux producteurs, et à être utilisé par les organisations professionnelles comme référence dans le cadre de formations ou d'actions ayant trait à l'hygiène et à la maîtrise sanitaire.

Comment et par qui ce guide a-t-il été élaboré ?

Au sein de FACEnetwork le travail sur le GBPH européen a démarré en 2010. Faute de moyens, ce travail a progressé lentement entre 2010 et 2014. Néanmoins, pendant cette période, de nombreux contacts ont eu lieu avec le Parlement Européen d'une part, et la Commission Européenne d'autre part, pour défendre ce projet et demander son financement. Grâce à ce travail de fonds, en mars 2015, FACEnetwork obtenait un soutien financier de la Commission Européenne pour réaliser le guide.

Cette subvention a permis de mobiliser, pendant 2 ans (2015 -2016), une équipe de 6 techniciens, aidés de 4 producteurs (voir tableau ci-dessous) pour la rédaction du guide. Tous les membres de cette équipe de rédaction, issus d'organisations membres de FACEnetwork dans plusieurs pays, possédaient déjà une expérience en termes d'élaboration et/ou de diffusion d'un guide de bonnes pratiques national. De plus, 11 autres techniciens et producteurs ont été sollicités pour la relecture.

Trois personnes aujourd'hui membres de l'ANPLF, ont été fortement impliquées dans ce travail :

- Marc Lesty faisait partie du groupe de relecture
- Frédéric Blanchard était l'un des 4 producteurs « expert » et présidait le comité de rédaction
- Yolande Moulem a dirigé l'ensemble des travaux en tant que coordinatrice du programme

Comment le GBPH européen va-t-il être diffusé ?

Le GBPH européen est d'application volontaire. Par ailleurs, il est public. **Tous les producteurs européens peuvent d'ores et déjà l'utiliser directement, en le téléchargeant depuis le site Internet de la Commission Européenne. Toutes les personnes intéressées (techniciens, ...) peuvent le consulter et s'y référer.**

Néanmoins, l'ANPLF considère qu'il est préférable d'accompagner les producteurs fermiers dans l'utilisation de cet outil.

Depuis le démarrage du travail sur le GBPH européen, FACEnetwork a prévu que ce guide puisse être diffusé via des sessions de formation, notamment pour les raisons suivantes :

- au vu des discussions nombreuses et riches entre techniciens et producteurs rédacteurs du guide, ainsi qu'avec les administrations européennes et nationales, sur l'interprétation à avoir de la réglementation et sur les risques sanitaires, il est apparu essentiel d'accompagner la diffusion du guide sur le terrain par des explications et des argumentations.
- plus pratiquement, malgré toute la volonté de clarté et de pédagogie avec laquelle le guide a été rédigé, des outils complémentaires très pratiques d'appropriation ainsi que des conseils dispensés par des techniciens et des formateurs, seront précieux pour aider les producteurs à mettre en œuvre correctement leur PMS.
- l'objectif étant bien d'amener les professionnels vers plus d'implication et d'autonomie dans la mise en œuvre de la maîtrise sanitaire dans leur atelier et pas seulement de leur délivrer une attestation de formation à fournir à la DDPP.

Ainsi, FACEnetwork a sollicité et obtenu un nouveau financement européen pour la période 2017-2019 (dans le cadre des programmes Erasmus+) dans le but de mettre au point des outils de diffusion du guide, tels que des kits de formation et des outils techniques pour les producteurs et les techniciens du secteur. Par ailleurs, ce programme prévoit l'organisation, dès 2018, de formations pour les techniciens désireux de connaître et de relayer eux-mêmes la démarche auprès de producteurs de leur secteur. L'une d'elle est prévue en France, elle sera l'occasion de donner aux techniciens participants des éléments leur permettant de former et d'informer les producteurs de leur réseau mais aussi d'échanger avec certains membres du groupe de travail européen et ainsi de participer à l'élaboration de l'outil final en y apportant leur expérience pratique. Enfin, dans le cadre de ce programme, des réunions d'information de producteurs auront également lieu. Pour ce nouveau programme, intitulé « TEACHEESY », FACEnetwork mobilise de nouveau l'équipe des rédacteurs du guide, dont l'expertise sur le sujet est aujourd'hui optimale. L'ANPLF est partenaire de TEACHEESY (voir ci-dessous).

Détail du partenariat TEACHEESY

Equipe de rédaction		Equipe de relecture
Techniciens	Producteurs	Rellecteurs
. Barbara Hart – Barlactica, Pays-Bas (coordinatrice technique) . Marc Albrecht-Seidel – VHM, Allemagne . Remedios Carrasco – QueRed, Espagne . Emilia Brezzo – AgenForm, Italie . Stoilko Apostolov – Bioselena, Bulgarie . Mirek Sienkiewicz – Agrovis, Pologne . Matti Tapaila, Université Hamk, Finlande . Paul Thomas - technicien fromager, UK	. Frédéric Blanchard - ANPLF, France . Kerstin Jurss, Sveriges Gårdsmejerister- Suède . Jane Murphy - CAIS, Irlande	. Brigitte Cordier - MRE, France . Marion Roeleveld – CAIS, Irlande . Andreas Keul – GIE PFLC, Belgique . Kathrin Aslaksby – Norsk Gardsost, Norvège . Irena Oresnik - Združenje kme_kih Sirarjev, Slovénie
		Conseiller "réglementation"
		. Angel Nepomuceno – QueRed, Espagne
Coordination générale du programme: Yolande Moulem, ANPLF/FACEnetwork		

Pour toute question sur le GBPH européen et sur le programme TEACHEESY, contacter:
Yolande Moulem à : anplf.info@gmail.com