

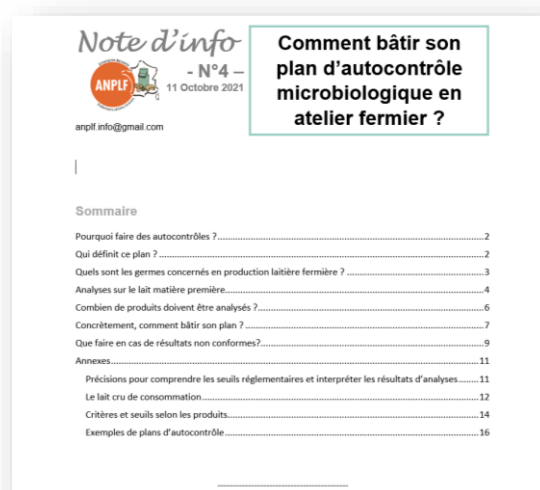
Le document « **Comment bâtir son plan d'autocontrôle microbiologique en atelier fermier ?** » est à votre disposition !

Sur le terrain, des producteurs de notre filière sont confrontés à des contraintes réglementaires et administratives de plus en plus fortes. Selon les départements, les exigences des administrations sont bien sûr hétérogènes, mais de façon globale, la pression augmente sur les questions d'analyses de surface, de fréquence des autocontrôles, de modalités de validation des DLC, de notifications en cas de dépassements de seuils, etc...

C'est dans ce contexte que le réseau des techniciens de l'ANPLF a réalisé le document « **Comment bâtir son plan d'autocontrôle microbiologique en atelier fermier ?** ». Il s'agit d'un guide concret que chaque producteur fermier peut utiliser pour se construire un plan d'autocontrôle efficace et adapté à ses produits, ses pratiques et son budget. De plus, c'est un document de référence qui donne à la filière une approche commune vis-à-vis de l'administration, que ce soit au niveau départemental ou national.

Téléchargez le document en cliquant ici :

► **DOCUMENT D'AUTOCONTROLE**



QUE CONTIENT CE DOCUMENT ?

► LA REPONSE EN QUELQUES EXTRAITS...

→ Des rappels généraux ...

Par exemple :

- Les analyses servent à vérifier l'efficacité des pratiques et du PMS
- C'est le producteur qui détermine son plan d'autocontrôles sur la base de son analyse des risques
- Le budget est un facteur à prendre en compte »

→ Des rappels importants sur les germes :

Tels que :

- Les critères d'hygiène (Staph, E.coli,...) informent sur le procédé de fabrication et n'impliquent pas de retrait ou rappel de produits en cas de résultat non satisfaisant, alors que les critères de sécurité (Listeria, Salmonelle) déterminent plus directement si le lot du produit analysé peut être consommé ou non.
- Le germe E.coli STEC n'est pas un critère réglementaire et sa recherche dans les produits laitiers fermiers en routine n'est pas demandée (contrairement aux dires de



certaines laboratoires). **La prévention des STEC passe par les bonnes pratiques d'hygiène à la production** visant à éviter les contaminations fécales. L'efficacité de ces bonnes pratiques est à vérifier par des **analyses E.coli sur lait et fromages**.

→ Des recommandations sur les analyses sur lait matière première :

Notamment : Bien que la réglementation générale indique que le lait matière première (lait destiné à être transformé en fromage ou produit laitier) doit être analysé 2 fois par mois en « germes totaux », une « flexibilité » existe pour les ateliers fermiers, leur permettant de **remplacer les « germes totaux » par un ou des critères d'hygiène, à analyser au minimum 1 fois par trimestre de production**. Nous conseillons E.coli (et si souhaité, aussi Staph).

→ Des recommandations sur les fréquences et le nombre d'analyses :

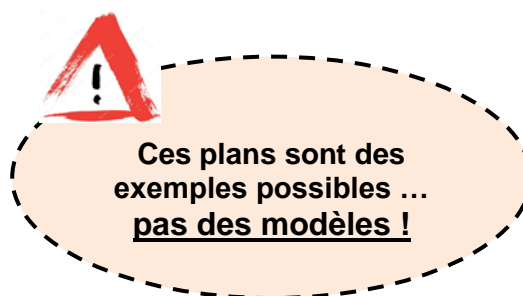
En particulier : Les analyses des différents germes peuvent être réparties en fonction des différents produits et tout au long de l'année de production => **quand on a une gamme diversifiée de produits, il n'est donc pas nécessaire d'analyser tous les germes sur tous les types de produits à chaque passage**. Par exemple, si on fabrique des lactiques et des pâtes pressées, on analysera les Staph plutôt sur les pâtes pressées, et pas forcément systématiquement sur les fromages lactiques qui sont moins sensibles à ce germe du fait de leur acidité....

→ Des conseils très pratiques ...

Par exemple : Pour éviter les retraits/rappels : **programmer** les analyses de critères de sécurité sur produits finis de façon à recevoir les résultats avant la sortie des produits.

→ Enfin, le document propose aussi des « exemples de plans » :

- Pour 4 situations de routine :
- 1/ lait de chèvre 100% transformé sur la ferme –
Chiffre d'affaire < 100 000 €
 - 2/ lait de chèvre 100% transformé sur la ferme –
gamme diversifiée – CA > 100 000 €
 - 3/ lait de vache mixte livraison/transformation –
gamme produits frais – CA = 100 000 €
 - 4/ lait de vache mixte livraison/transformation –
beurre/crème + fromages – CA = 80 000 €



Pour vous procurer le document « **Comment bâtir son plan d'autocontrôle microbiologique en atelier fermier ?** », **cliquez sur le lien indiqué plus haut** ou allez sur www.anplf.com dans la rubrique « les indispensables ». Vous pouvez aussi le demander à votre structure locale !

A propos de l'ANPLF : nous sommes une des voix des producteurs laitiers fermiers français. Au travers de 20 structures locales basées dans les différentes régions françaises, ce sont environ 1000 producteurs transformateurs à la ferme de lait de vache, de chèvre et de brebis, qui adhèrent directement à l'ANPLF. Notre association est indépendante et met les producteurs et leurs structures en réseau, à l'échelle nationale et européenne, pour mieux défendre leurs intérêts individuels et collectifs.