



## Plans d'autocontrôles : Attention aux nouvelles règles en préparation

**Ces derniers mois, plusieurs nouveaux textes à valeur réglementaire sont sortis ou sont en cours de publication autour du thème des analyses microbiologiques. Ils prévoient :**

- **Des plans d'autocontrôles plus lourds (davantage d'analyses)**
- **Une augmentation des contraintes administratives.**

**Certaines des nouvelles règles impacteront les producteurs fermiers, sur le plan financier, sur le plan technique et en termes d'organisation de leur travail.**

### QUELQUES EXEMPLES CONCRETS DE NOUVEAUTES PREVUES

#### **Nouvelles règles déjà en vigueur**

- Obligation de notifier tous les résultats d'analyses défavorables (sur produits et surfaces/environnement de fromagerie), **y compris s'ils concernent des produits qui ne sont pas encore sur le marché.**  
*[Loi Egalim – article 50]*
- Obligation pour les producteurs fixant des DLC plus longues que celles souhaitées par l'administration (25% des producteurs seront concernés), de les **valider via des études de vieillissement en n=5 (5 échantillons à analyser pour chaque produit).**  
*[Instruction technique (IT) de décembre 2019 sur la durée de vie des aliments]*
- En cas d'alerte, obligation de **publier l'information sur « RappelConso », la plateforme internet mise en place par la DGCCRF et ouverte au public.** Cette démarche ne remplace pas la notification à l'administration, mais s'y ajoute.

#### **Règles mentionnées dans des projets de textes encore en discussion**

- Obligation de faire des **analyses Listeria « en routine » sur les surfaces/l'environnement de fromagerie.**  
*[IT sur les denrées prêtes à être consommées (à paraître en 2021)]*
- Les producteurs débutants devront faire **30 autocontrôles (de routine) en n=5 (5 échantillons à analyser par produit) avant de pouvoir passer à n=1 (1 analyse par produit).**  
*[IT sur les denrées prêtes à être consommées (à paraître en 2021)]*
- En cas d'alerte sanitaire, obligation de transmettre à la DDPP des **informations formalisées et exploitables de traçabilité sous 24h.**  
*[Guide de gestion des alertes de la DGCCRF (à paraître en 2021)]*



### La question spécifique du germe STEC

L'administration va publier en octobre 2021 un « Document d'Aide Méthodologique concernant le germe STEC (E.coli pathogènes) en filière fromages au lait cru ». Ce document **n'oblige PAS les fermiers à analyser les STEC en routine**, à condition qu'ils appliquent de bonnes pratiques d'hygiène au stade de la production et qu'ils intègrent dans leurs plans d'autocontrôles des analyses E.coli sur lait et fromages. Néanmoins, il faut rester vigilant car la pression reste vive sur cette question, notamment de la part de certains laboratoires.

### LA POSITION DE L'ANPLF

Les producteurs ne pourront pas assumer financièrement un alourdissement généralisé de leurs plans d'analyses de routine (l'intensification des analyses ne se justifiant qu'en cas de problèmes avérés de salubrité des produits).

Ils ne pourront pas davantage supporter le travail supplémentaire et la charge mentale causés par l'augmentation des démarches administratives, surtout en situation d'alerte, où leur priorité est de sécuriser leurs clients et leur production.

Ces nouveaux textes remettent en cause la responsabilité du producteur, principe fondamental de la réglementation européenne sur l'hygiène des aliments.

Ils ne prennent pas en compte le fait que :

- la plupart des producteurs fermiers sont formés au Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH) et/ou accompagnés par des techniciens, et donc capables de savoir quand ils doivent suspecter des problèmes et adapter leur plan d'analyses,
- les producteurs sont, au quotidien, extrêmement attentifs à la qualité de leurs produits, du fait de la proximité qu'ils entretiennent avec leurs clients.

### QUE PROPOSONS-NOUS ?

**Un document de référence adapté aux spécificités des fermiers**

Avec les techniciens de ses structures membres, l'ANPLF a élaboré son propre document sur les autocontrôles, qui s'intitule « **Comment bâtir son plan d'autocontrôles microbiologique en atelier fermier** ». Ce document s'inscrit dans l'esprit du GBPH, de la réglementation européenne et des mesures de flexibilité acquises par la filière depuis des années.

►► Il sera diffusé aux producteurs membres de l'ANPLF dans les semaines qui viennent.

### Le plus important, c'est la mobilisation !

Ce document de filière ne sera utile et efficace que si chaque association de producteurs se l'approprie, l'utilise et le défend auprès de son administration locale. L'ANPLF sera votre relais au niveau national. Il faut faire bloc ! Si tous les producteurs fermiers se mobilisent et parlent d'une seule voix, nous aurons des chances d'être entendus.

