COMMENT SE SITUER PAR RAPPORT À L'AGRÉMENT SANITAIRE ?

Question O :
Est-ce que je vends des fromages à l'étranger ?

Oui → **Agrément sanitaire obligatoire**
Vous devez déposer, avant le 1er janvier 1998, un dossier de demande auprès de la direction des services vétérinaires départementaux

Non → **Passer à la question 1 !**

Question 1 :
Quels sont les modes ou les circuits de vente de mes fromages

Réponse 1 :
Tous mes fromages sont vendus directement au consommateur final*
→ **Agrément sanitaire facultatif**
Si vous ne souhaitez pas demander l'agrément, vous n'avez aucune démarche administrative à faire !

Réponse 2 :
Plus de la moitié de mes fromages est vendue directement au consommateur final*
→ **Passez à la question 2 !**

Réponse 3 :
Autre réponse
→ **Agrément sanitaire obligatoire**
Vous devez déposer, avant le 1er janvier 1998, un dossier de demande auprès de la direction des services vétérinaires départementaux

* La vente au consommateur final traduit l'absence d'intermédiaires entre les consommateurs et les producteurs. Il s'agit donc de la vente sur les marchés, de la vente à la ferme ou dans le cadre d'un point de vente collectif à condition que ce dernier soit géré par un des producteurs ou une association des producteurs qui proposent leurs produits

Question 2 :
Quelle est la part de mes fromages non vendus directement au consommateur final ?
Calcul du % en poids : (poids total de fromages non vendus en direct / poids total de fromages fabriqués sur l'année) * 100

Réponse 1 :
Sur une année, plus de 30% en poids ne sont pas vendus directement au consommateur final
→ **Agrément sanitaire obligatoire**
Vous devez déposer, avant le 1er janvier 1998, un dossier de demande auprès de la direction des services vétérinaires départementaux

Réponse 2 :
Sur une année, moins de 30% en poids ne sont pas vendus directement au consommateur final

Question 3 :
Où sont situés les acheteurs des fromages non vendus directement au consommateur final ?

Réponse 1 :
Tous les acheteurs sont situés à une distance inférieure à 80 km* de l'exploitation
→ **Agrément sanitaire facultatif**
Si vous ne souhaitez pas demander l'agrément,
vous devez, avant le 1er janvier 1998, déclarer, à la direction des services vétérinaires de votre département votre atelier de transformation comme pouvant bénéficier d'une dispense d'agrément

Réponse 2 :
Au moins un des acheteurs est situé à une distance supérieur à 80 km* de l'exploitation
→ **Agrément sanitaire obligatoire**
Vous devez déposer, avant le 1er janvier 1998, un dossier de demande auprès de la direction des services vétérinaires départementaux

* cette distance peut être supérieure dans les zones de montagne ou d'accès difficile, renseignez-vous auprès de la direction des services vétérinaires de votre département

Vienne

CONTRÔLER ET CONSEILLER

Les Services Vétérinaires de la Vienne ont engagé la mise en place de la nouvelle réglementation sanitaire pour les fromageries fermières depuis trois ans. Premier bilan.

La Vienne est un des tout premiers départements caprins français : elle compte, statistiquement, 800 élevages et 70 000 chèvres produisant 40 millions de litres de lait, essentiellement transformés par l'industrie laitière comme dans l'ensemble du Poitou Charentes.

La production fromagère fermière n'est cependant pas négligeable : 56 fromagers fermiers spécialisés regroupant 6 000 chèvres y transforment 3,5 millions de litres de lait en fromages de type lactique. Ce sont des élevages importants avec une moyenne de 100 laitières par troupeau et les fromagers fermiers sont plutôt jeunes car la moyenne d'âge est de 42 ans.

« En l'espace de 10 ans, le nombre d'élevages fromagers dans la Vienne s'est réduit de 105 à 56 aujourd'hui, précise G. Portejoie, directeur des Services Vétérinaires, *avec 2 ateliers bovins et 1 mixte vache et chèvre. S'ajoutent 21 élevages bovins laitiers qui possèdent une patente sanitaire pour la vente de lait cru et qui disposent de quotas vente directe. Cette réduction du nombre d'élevages fromagers s'est accompagnée d'une véritable spécialisation des ateliers qui ont investi dans leur outil de production et occupent l'espace commercial des marchés locaux ».*

La mise en place des dispositions de la nouvelle réglementation sanitaire est engagée depuis près de trois années : les autocontrôles sur le lait et les fromages se réalisent dans le cadre d'un dispositif régional, selon une fréquence correspondant à celle préconisée par le guide national des bonnes pratiques en production fromagère fermière. Depuis le début de 1994, le Laboratoire Interprofessionnel de Surgères assure le ramassage des échantillons directement chez la plupart des producteurs et réalise les analyses.

« Au départ, les producteurs avaient quelques réticences pour des raisons de coût mais les négociations conduites au plan régional ont permis d'aboutir à un accord, poursuit G. Portejoie. *Par contre nous avons un problème de logistique, et donc de coût, lorsque les producteurs doivent réaliser une analyse de lait mensuelle seule. Après une période de rodage pour la mise en place le système fonctionne correctement depuis 3 ans ».*

UNE PROCÉDURE D'AGRÉMENT LARGEMENT AVANCÉE

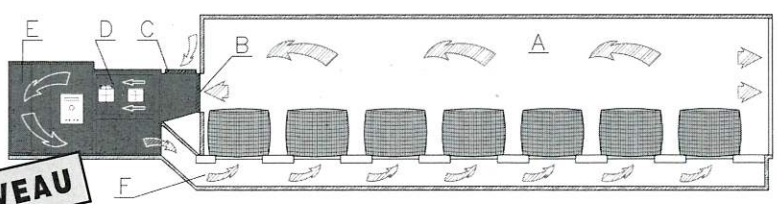
Sur les 56 ateliers fermiers de la Vienne la procédure d'agrément est largement avancée, avec la classification suivante en fonction des modes de commercialisation des fromages :

- 18 ateliers doivent être soumis à agrément : 5 sont déjà agréés depuis 1996 et 10 autres devraient l'être avant la fin de l'année, seuls subsistent trois cas particuliers.
- 27 ateliers peuvent être dispensés d'agrément, dont 13 présentent cependant les conditions requises pour être agréés au point de vue structure générale des ateliers et conditions d'hygiène.
- 11 ateliers en vente directe exclusive ne sont pas soumis à agrément mais relèvent de l'arrêté du 9 mai 1995. Certains de ces ateliers en vente directe peuvent prétendre à l'agrément, s'ils le désirent,

SECHOIR POUR BALLES RONDES

Agromec

Obtenez un foin de qualité supérieure en séchant par ventilation les balles rondes



NOUVEAU

- fauche état végétatif idéal
- emballage après un simple préfanage
- aucune déperdition des valeurs nutritives et minérales de la plante
- excellente appétence
- indépendance des conditions météo

Devis renseignements : Ets GAFFIÉ
81800 COUFFOULEUX - Tél. 05.63.33.73.74

G. PORTEJOIE (DIRECTEUR), MLLE DANE, A. MOREAU

En fonction des modes de commercialisation des fromages la procédure d'agrément des ateliers fromages fermiers est largement avancée.

car ils remplissent les conditions.

Il existe également dans la Vienne deux affineurs dont les ateliers sont en instance d'agrément, sachant que les éleveurs fournisseurs devront également avoir des ateliers agréés.

« *Tous ces ateliers pratiquent les autocontrôles,* poursuit G. Portejoie, *et nos exigences minimum en matière de locaux portent sur l'existence d'un sas d'entrée, d'une salle de fabrication, d'un haloir, d'une laverie indépendante et d'un local d'expédition-vente à la ferme, car les acheteurs extérieurs ne doivent pas pénétrer dans les salles de fabrication-affinage. Bien entendu la marche en avant est exigée sans entrecroisement du matériel sale et des produits de fabrication. La mise aux normes est parfois difficile dans des locaux anciens ; aussi certains producteurs ont préféré investir dans du neuf permettant une organisation plus rationnelle. Nous demandons également trois lave-mains à commande non manuelle dans le sas d'entrée, la fromagerie et le local d'expédition. Notre démarche en matière d'hygiène n'est pas d'exiger un vrai HACCP difficile à appliquer en production fermière. Nous demandons que les règles d'hygiène basiques soient bien respectées en mettant l'accent sur les plans de nettoyage et de désinfection, les produits et leurs modalités d'emploi : le producteur peut expliquer simplement quelles sont ses pratiques, sachant par ailleurs que l'obligation de résultat s'impose* ».

La qualification sanitaire du cheptel ne pose aucun problème car le dernier cas de brucellose caprine dans la Vienne remonte à 1990.

Le respect des normes bactériologiques sur les fromages de type lactique largement majoritaires dans les fabrications, est dans l'ensemble satisfaisant. On observe parfois quelques résultats non conformes en Staphylocoques aureus surtout en fin de lactation, aussi bien d'ailleurs en fabrication au lait cru industrielle que fermière.

« *En cas de résultat non conforme nous mettons en place une procédure de recherche en découpant les phases de fabrication du lait au fromage afin d'identifier l'origine de la contamination. A ce jour aucun producteur fermier caprin n'a été suspendu de vente pour résultat d'analyse bactériologique non conforme. Nous avons également été confrontés à quelques cas de présence de Listéria monocytogènes sur fromages, mais les mesures curatives rapidement mises en place ont été efficaces* ».

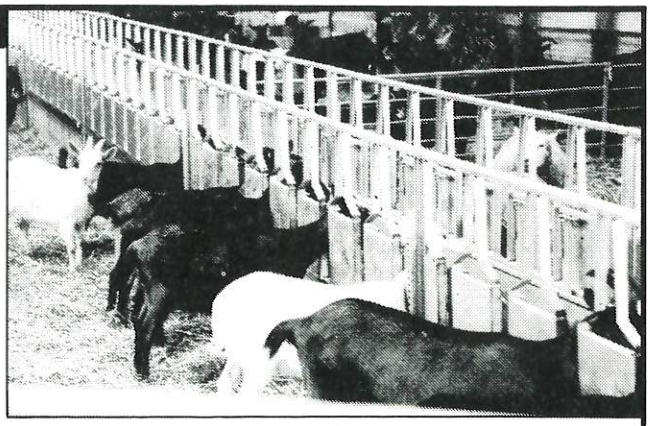
RELATIONS AVEC LA PROFESSION

La Chambre d'Agriculture de la Vienne organise chaque année des sessions pour les fromagers fermiers où les Services Vétérinaires exposent les obligations réglementaires. De plus, les ateliers agréés sont systématiquement visités à l'improviste, 4 fois par an, afin de contrôler le respect des règles sanitaires.

« *Nous essayons toujours d'avoir un contact direct avec les producteurs,* explique André Moreau, conseiller technique de la DSV, *notamment pour les projets d'aménagement des fromageries. Même si la fonction de contrôle demeure nous pouvons être des partenaires constructifs et conseiller tout en contrôlant* ».

JEAN-CLAUDE LE JAOUEN

30 ANS D'EXPERIENCE
MECANISATION DES MANGEOIRES
Cornadis - Trémies doseuses
Geoffroy SA



69, fg de la Baratte - 58000 NEVERS - France
Tél. : 03.86.59.00.77 - Fax : 03.86.36.56.60

Cher

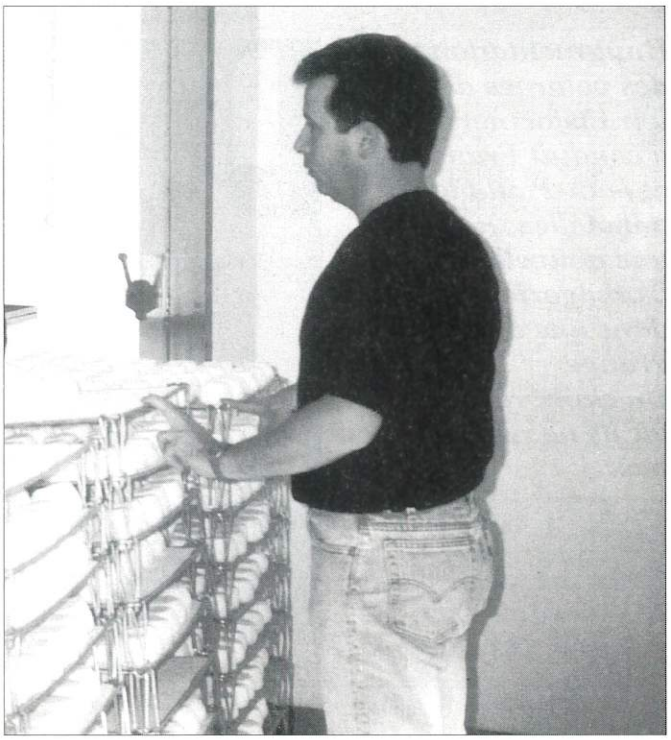
AFFINEURS ET FOURNISSEURS DOIVENT ÊTRE AGRÉÉS

Dans la zone de l'AOC Chavignol les affineurs ont des ateliers agréés, par contre les décisions tardent pour leurs élevages-fournisseurs.

La filière du Crottin de Chavignol, Appellation d'Origine Contrôlée, produit chaque année 20 millions de crottins AOC, dont 7 millions sont collectés par 8 affineurs auprès de 130 élevages fournisseurs. Ces affineurs qui collectent les fromages en blanc, pour les affiner et les commercialiser, appartiennent à la tradition du Chavignol : ce sont des maisons anciennes possédant un réel savoir-faire fromager et qui ont largement contribué à la notoriété du Chavignol.

La nouvelle réglementation sanitaire impose que les ateliers des affineurs soient agréés mais également que les fromageries de leurs élevages-fournisseurs le soient. Nous avons donc demandé à Laurent Crochet, affineur à Bué près de Sancerre, de décrire « comment la mise aux normes était vécue sur le terrain ».

« Notre atelier d'affinage est agréé depuis deux ans, explique Laurent. *L'entreprise existe depuis 60 ans et nous avons dû faire pour 200 000 F de travaux pour adapter des locaux qui avaient plus de 50 ans d'âge. Pour réaliser la marche en avant, dont nous n'avions jamais entendu parlé auparavant, il a fallu modifier la disposition des pièces, les aménager, modifier également notre façon de travailler. Les circuits de circulation des fromages ont été réorganisés, ainsi que le circuit de lavage du matériel qui est indépendant. On applique une méthode de travail qui respecte l'ordre chronologique des opérations ».*



LAURENT CROCHET DANS SA SALLE D'AFFINAGE

« Nous devons travailler dans la transparence vis-à-vis des distributeurs ».

DES DÉLAIS RAISONNABLES SONT INDISPENSABLES

Aujourd'hui, dans la zone du Chavignol, tous les affineurs ont des ateliers aux normes. *« Le seul problème est que cette mise aux normes a été réalisée en 2 ou 3 ans, alors qu'il nous aurait fallu plus de temps pour étaler les travaux. Nous sommes prêts à évoluer mais l'administration doit nous laisser le temps nécessaire. Des délais raisonnables sont indispensables et nous souhaitons qu'on nous explique le bien-fondé des exigences en ménageant les étapes d'adaptation compte tenu des investissements nécessaires. Heureusement l'attitude de l'administration a évolué de façon positive de ce point de vue.*

Aujourd'hui nous devons travailler dans la transparence vis à vis des distributeurs. Tous nos clients sont exigeants et nous demandent si nous sommes agréés, et si un de leur représentant peut visiter l'atelier et les élevages fournisseurs. Nos fromages sont collectés dans une douzaine d'élevages de la région qui doivent aussi se mettre aux normes ».

A l'exception de deux producteurs qui vont bientôt arrêter pour prendre leur retraite, tous sont sensibilisés, mais à ce jour aucun n'est encore agréé, bien que certains aient déposé leur dossier de demande d'agrément auprès de la DSV. Il faut signaler que les autocontrôles sur le lait et les fromages sont déjà en place chez les producteurs, avec des résultats de conformité très satisfaisants, grâce aux efforts d'hygiène appliqués à la traite et en fromagerie.

En fait on distingue deux cas de figure chez nos fournisseurs : ceux qui jouent la carte de la spécialisation « chèvre-fromage », ce sont souvent des jeunes qui ont succédé à leurs parents et qui ont modernisé leurs ateliers sous la pression de la DSV. Dans l'ensemble les choses se sont bien passées. Les demandes d'agrément sont déposées et, avec l'installation de sas, le ramasseur ne rentre plus dans la fromagerie pour prendre les fromages comme c'était le cas auparavant, quand il ne fallait traverser la cuisine !

La deuxième catégorie de producteurs est plus attentiste. Ils pratiquent les autocontrôles mais « traînent les pieds » pour la mise aux normes des locaux, en espérant un allégement des contraintes. Il leur faudra donc un délai d'adaptation