

# Influence des réglementations sanitaires Européennes relatives au lait et aux produits laitiers sur les élevages et la fromagerie traditionnelle

## Effects of European sanitary regulation about milk and milk products on traditional milk processing farms

R. FORTE

Fédération Nationale des Eleveurs de Chèvre, 149, rue de Bercy 75595 PARIS cedex 12

### RÉSUMÉ

La mise en place récente des réglementations sanitaires européennes issues des directives 92/46 modifiée et 93/43 a eu un fort impact sur les ateliers de transformation du lait à vocation fermière et/ou traditionnelle. La transcription de ces directives dans les différents états membres puis leur application se sont faites avec plus ou moins de cohérence et de souplesse, en fonction de l'importance du secteur de la fromagerie traditionnelle et de sa prise en compte par les administrations nationales. Il s'agit de comprendre l'impact des réglementations sanitaires dans ce secteur sur le plan économique, technique et financier et d'identifier si possible des propositions d'adaptation de cette réglementation aux spécificités des ateliers fermiers et/ou traditionnels de transformation du lait.

### SUMMARY

The recent application of sanitary european regulation dealing with directive 92/46 modified and 93/43 has had a deep impact on traditional milk processing farms. Transcription and application of these directives has been realised with more or less pragmatism, depending from the economical part of traditional milk processing farms and its taking into account by national administrations. The aim is to bring into relief the effects of sanitary policy on the economical and technical field for milk processing farms and identify if possible proposals in order to make the specificities of the traditional sector of milk processing farms take into account.

### ORGANISATION DE LA TABLE RONDE

A partir de témoignages provenant de différents états membres (France, Italie, Angleterre, Pays-Bas...), il est prévu ensuite un débat avec un représentant de la commission européenne sur les perspectives d'évolution de la réglementation européenne en matière d'Hygiène et la prise en compte des ateliers fermiers et/ou traditionnels de transformation du lait.

### ■ Rappel sur les réglementations sanitaires européennes relatives au lait et produits laitiers

La réglementation actuellement applicable aux ateliers fromagers fermiers et/ou traditionnels repose sur deux directives européennes : la 93/43 sur l'hygiène des aliments remis directement aux consommateurs et la 92/46 modifiée sur la production et la mise sur le marché de lait (cru ou non) et de produits à base de lait.

Ces directives définissent des exigences différentes selon que les fromages sont vendus directement au consommateur (remise directe) ou vendus à un intermédiaire (mise sur le marché). Dans ce dernier cas, il faut que l'atelier obtienne un agrément sanitaire. Ce numéro d'agrément est inscrit dans une estampille ovale qui doit figurer sur les produits commercialisés.

Quelques exemples de vente dite directe : vente à la ferme, sur les marchés, sur les foires, vente ambulante, vente sur place suivie de la livraison au consommateur

Quelques exemples de vente dite « indirecte » : vente à des détaillants, à des grandes et moyennes surfaces, vente à un affineur de fromages, vente par correspondance.

Les ateliers ayant un agrément sanitaire doivent respecter des exigences en matière de locaux, de maîtrise des risques, d'obligation d'auto-contrôles notamment microbiologiques

sur le lait matière première et les produits finis à la sortie de l'atelier.

Globalement et quel que soit le type d'atelier, la réglementation met l'accent sur la qualité sanitaire des fromages et autres produits laitiers commercialisés, par la mise en place dans les ateliers de transformation du lait d'une démarche « Qualité » basée sur les **principes de l'analyse des risques** : il s'agit de prévenir tout danger sanitaire sur les fromages destinés au consommateur en responsabilisant les producteurs vis-à-vis de leur pratiques.

### ■ Un exemple d'application des réglementations sanitaires dans le secteur fromager fermier : la France

#### Présentation du secteur fromager fermier en France

Selon les estimations, les productions fromagères fermières représentent environ 37 000 tonnes de fromages fermiers transformés par 15 000 producteurs, toutes espèces confondues, avec une part importante d'AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) fromagères. La production de fromage est très souvent associée pour les exploitations bovines à celle d'autres produits laitiers tels que beurre, crème, lait de consommation, fromage blanc et yaourt. La fabrication de fromages **au lait cru** (lait non chauffé au-delà de 40°C, ni soumis à un traitement thermique d'effet équivalent) est une caractéristique essentielle du secteur fromager fermier français.

#### Les difficultés d'application rencontrées et les démarches professionnelles réalisées ou en cours

→ **Application peu homogène des exigences réglementaires en fonction des services vétérinaires départementaux** : selon le degré d'organisation des producteurs fermiers et leur importance économique à l'échelle départementale, l'interprétation des textes relatifs aux ateliers à faible capacité de production s'est faite de façon plus ou moins pragmatique.

#### → Formalisation de la demande d'agrément sanitaire

Pour harmoniser les conditions de demande d'agrément sanitaire au niveau national et faciliter cette démarche par les producteurs fermiers, un dossier-type de demande d'agrément a été mis au point avec l'administration. Il fournit la trame des éléments obligatoires pour effectuer la demande d'agrément.

#### → Définition de la démarche à effectuer en cas d'utilisation d'eau de ressource privée pour l'activité de transformation du lait

Les ateliers non raccordés au réseau public d'adduction d'eau ont pu poursuivre leur démarche de demande d'agrément suite à la parution de textes réglementaires spécifiques aux ateliers à faible capacités de production en 1998, qui définissent la procédure à suivre pour obtenir l'autorisation préfectorale à utiliser l'eau de ressource privée.

#### → Nature et modalités de réalisation des auto-contrôles microbiologiques sur les produits à base de lait

La réglementation prévoit, en parallèle des contrôles officiels des services vétérinaires, la réalisation par le producteur fermier d'analyses microbiologiques sur chacune de ses catégories de produits à base de lait. L'application stricte des textes est limitée pour deux raisons : l'absence dans de nombreux cas de collecte organisée pour acheminer les échantillons jusqu'au laboratoire d'analyse et le coût global des analyses sur l'année par rapport à la taille économique de l'atelier fermier moyen.

Afin de rendre le coût des auto-contrôles microbiologiques compatibles avec le contexte fermier, un argumentaire visant à réaliser certaines analyses (germes indicateurs de défaut d'hygiène comme *Staphylococcus aureus* et *Escherichia coli*) selon un échantillonnage simplifié pour les fromages à caillé lactique dominant a été mis au point et présenté à l'administration. Il s'agit en effet de raisonner le plan d'auto-contrôles microbiologiques en liaison avec les risques associés à chaque technologie fromagère au lait cru.

Finalement, la transcription puis l'application des directives sanitaires européennes s'est échelonnée sur 6 ans de 1993 à 1999. Un travail de fond des professionnels du secteur fermier a été fait pour faciliter l'application de la réglementation. Un premier bilan montre qu'en septembre 1999, 2048 agréments fermiers sont attribués toutes espèces confondues. La réglementation hygiène entraîne cependant un effet de restructura-

tion parmi les élevages, principalement en ce qui concerne les ateliers caprins. Le nombre d'élevages caprins en France (fermiers et livrant leur lait) a ainsi diminué d'un quart entre 1992 et 1996 (source : SCEES).

## CONCLUSION

La mise en place des réglementations européennes relatives à l'hygiène a transformé les conditions de travail des ateliers fermiers et/ou traditionnels de transformation du lait. L'obtention puis le maintien de l'agrément sanitaire est souvent synonyme d'un investissement financier important par rapport à la taille économique des ateliers. Ceci entraîne une restructuration certaine de ce secteur. Par ailleurs, un nouveau texte européen portant sur la refonte des directives « filière » (produits laitiers, produits carnés, produits de la pêche) avec la directive « hygiène des aliments remis directement au consommateur.