

Webinaire



Actualités Produits Laitiers Fermiers
1^{er} octobre 2020



Au programme

- **Actualités réglementaires et présentation d'Agrisentinelle (E. Boullu – FNEC/FNPL)**
- **Utilisation et diffusion du GBPH européen : résultats d'enquêtes auprès des techniciens, travail réalisé (C. Laithier et H. Le Chenadec - Idele)**
- **Maîtrise des germes pathogènes en filière lait cru : panorama des projets en cours et récemment terminés (S. Raynaud et H. Le Chenadec - Idele)**

Actualités réglementaires

Journées des techniciens Produits Laitiers Fermiers
Webinaire du 1^{er} octobre 2020

Au programme

1. Nouvelle flexibilité : introduction de DLC « usuelles »
2. Usage du terme fermier et affinage à l'extérieur
3. Souplesses réglementaires obtenues pendant la crise COVID-19
4. Autres actualités

NOUVELLE FLEXIBILITÉ : INTRODUCTION DE DLC « USUELLES »

Note de service du 24 décembre 2019



Nouvelle flexibilité : introduction de DLC « usuelles »

DLC = Date Limite de Consommation

- Limite impérative sur les denrées microbiologiquement très périssables (*susceptibles, après une courte période, de présenter un danger immédiat pour la santé humaine*)
- A fixer par le producteur par la mention ***A consommer jusqu'au...*** ou ***A consommer avant le...*** suivie du jour et du mois

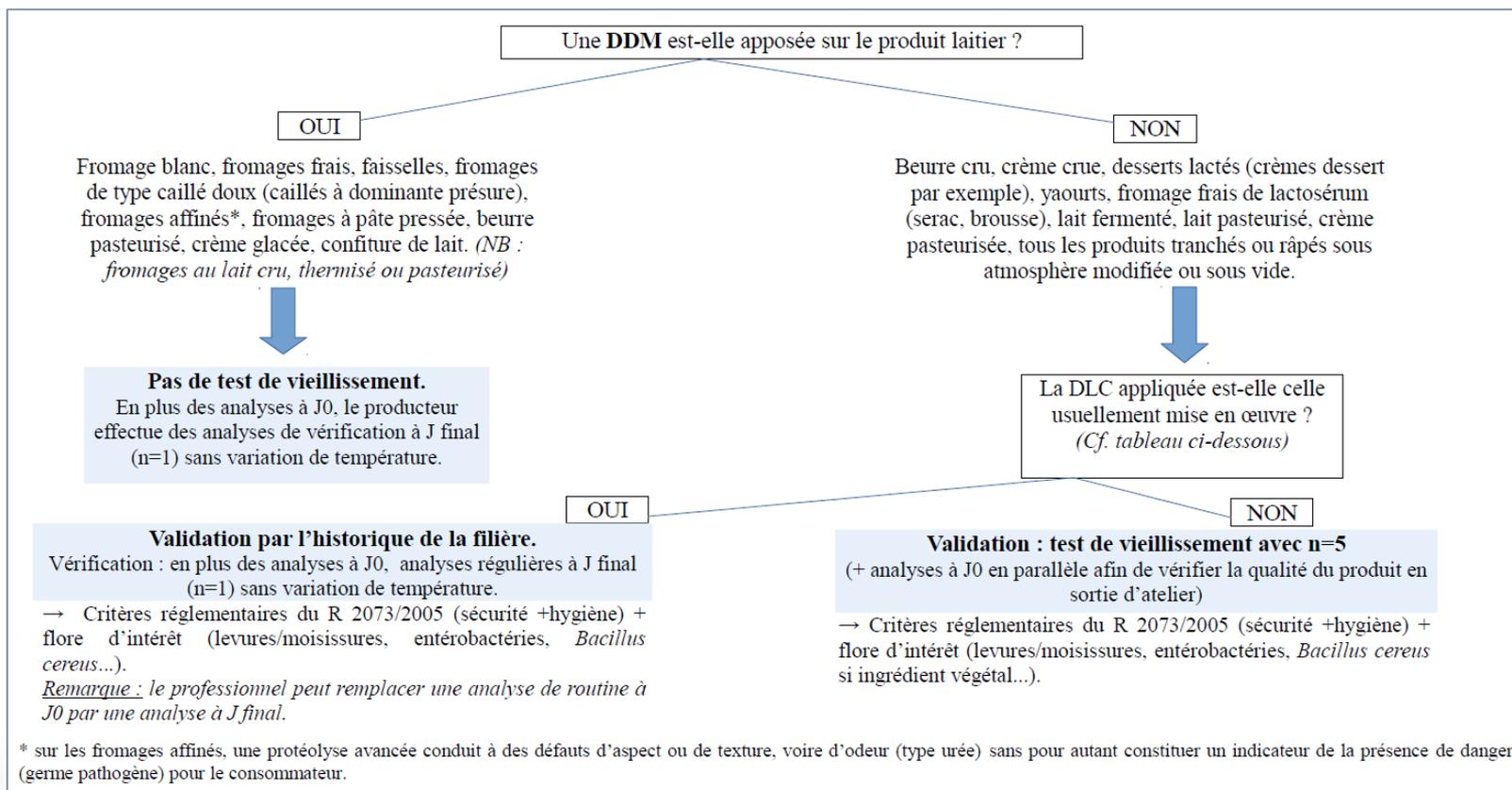
DDM = Date de Durabilité Minimale (ex DLUO)

- Après la DDM, la denrée peut avoir perdu tout ou partie de ses qualités spécifiques, sans constituer un danger pour le consommateur
- A fixer par le producteur par la mention ***A consommer de préférence avant le...***, complétée par le jour et mois, mois et année ou année selon la durée de vie du produit

→ Sont exemptés de DLC ou de DDM les denrées vendues non préemballées

Nouvelle flexibilité : introduction de DLC « usuelles »

Nouvelle note de service du 24 décembre 2019 sur la durée de vie microbiologique
→ annexe V apportant des flexibilités spécifiques au lait et produits laitiers



Extrait de la note de service du 24 décembre 2019, annexe V

Nouvelle flexibilité : introduction de DLC « usuelles »

Introduction de DLC « usuelles » en production laitière fermière

- Apposition de DLC usuelle (ou moins) :

Nouveauté : pas d'étude de vieillissement requise (seulement les analyses d'autocontrôles en n=1 - sauf la toute première à n=5 en cas de nouveau produit)

- Apposition au-delà des DLC usuelles :

Comme avant : étude de vieillissement avec rupture de chaîne du froid

Le laboratoire conserve le produit jusqu'à cette DLC, puis réalise l'analyse microbiologique du produit (comme sur le produit initial).

→ **Note d'info FNEC du 10/02/2020**

(disponible sur www.f nec.fr)

Catégorie de produit	Durée de vie usuelle**
Beurre cru dont pH < 4.7	≤ 22 jours
Beurre cru dont pH > 4.7	≤ 15 jours
Crème crue sans ferment	≤ 5 jours
Crème crue avec ferment	≤ 15 jours
Crème pasteurisée	≤ 21 jours
Yaourts	≤ 21 jours
Fromages frais de lactosérum	≤ 7 jours
Produits portionnés ou râpés sans atmosphère modifiée	≤ 10 jours
Produits portionnés ou râpés sous vide	≤ 21 jours
Lait fermenté *	≤ 3 jours
Lait pasteurisé	≤ 10 jours
Desserts lactés (crème chocolat, riz au lait, crème aux œufs...) sur base pasteurisée	≤ 21 jours
Desserts lactés (crème chocolat, riz au lait, crème aux œufs...) sur base crue	≤ 7 jours

*Lait fermenté : sous-entendu à partir de lait cru, sans traitement thermique

Extrait de la note de service du 24 décembre 2019, annexe V

USAGE DU TERME FERMIER ET AFFINAGE À L'EXTÉRIEUR

Adoption de la loi « EGALIM 2 » en mars 2020

Usage du terme fermier et affinage à l'extérieur

- 1988 Décret n°88-1206 du 30 décembre 1988 : terme « fermier »
- 1999 Loi d'Orientation Agricole de 1999 : projet de décret fermier
- 2007 Décret n°2007-628 du 27 avril 2007 : précisions sur l'affinage
- 2009 **Premier recours** corse accordé le 28 octobre 2009
- 2013 Décret n° 2013-1010 du 12 novembre 2013 : nouvelle formulation
- 2015 **Deuxième recours** corse accordé le 17 avril 2015
- 2018 Loi EGA mais l'article proposé a été jugé contraire à la Constitution...
- 2019 Article 3 de la loi « EGALIM 2 » adopté à l'Assemblée Nationale
- 2020 **Article 3 de la loi « EGALIM 2 » adopté au Sénat**

**Enjeu : maintien de la possibilité d'affiner
les fromages fermiers à l'extérieur**

Usage du terme fermier et affinage à l'extérieur



- Audition de la FNEC et la FNPL dans le cadre de la loi EGALIM 2
 - Le 18 novembre en amont de la commission de travail de l'AN
 - Le 6 février en amont de la commission de travail du Sénat
- Points défendus par la FNEC et la FNPL :
 - Considérer tous les fromages fermiers (AOP et non AOP)
 - Respecter la diversité des pratiques d'affinage en renvoyant en débat

Usage du terme fermier et affinage à l'extérieur

« Pour les fromages fermiers, lorsque le processus d'affinage est effectué en dehors de l'exploitation en conformité avec les usages traditionnels, l'information du consommateur doit être assurée en complément des mentions prévues au premier alinéa selon des modalités fixées par décret »

Un décret doit préciser les conditions d'application

- Va permettre d'avoir un vrai débat de filière
- La FNEC et la FNPL vont apporter leur expertise terrain

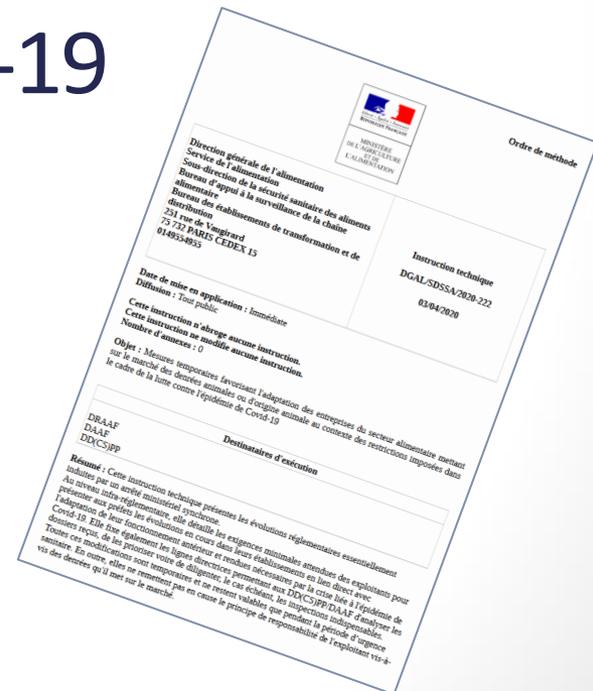
→ **Dossier dédié sur notre site** www.fnec.fr

Plus de 10% des producteurs fermiers ont choisi d'affiner à l'extérieur leurs fromages fermiers AOP ou non

En Bourgogne, Drôme, Ardèche, dans les Vosges, le Béarn, en Haute-Garonne, etc.

SOUPLESSES RÉGLEMENTAIRES OBTENUES PENDANT LA CRISE COVID-19

Note de service du 3 avril 2020



Souplesses réglementaires obtenues / Crise COVID-19

- Mobilisation immédiate auprès du Ministère pour les filières laitière fermière et chevreau dès le début du confinement
 - Fermeture des marchés, restauration collective et commerciale
 - Demande de soutiens financier, logistique et réglementaire
- Obtention de souplesses réglementaires pendant la période d'état d'urgence sanitaire (du confinement au 10 juillet)
 - En dérogation à l'agrément : suspension des limites de volumes hebdomadaires pour la vente indirecte (via des intermédiaires)
 - En agrément sanitaire : mise en place de nouveaux produits/activités sur simple information de la DDPP (fiches-types FNEC)
 - Pour la vente de lait cru de consommation (toutes espèces) : accessible sur simple demande via un formulaire en ligne

Souplesse réglementaires obtenues / Crise COVID-19

Réflexion avec les techniciens du réseau PLF pour construire une fiche technique sur les moyens de report, avec des astuces matériels

Les producteurs laitiers fermiers face au Coronavirus
Quelles solutions pour reporter les fromages et les produits laitiers ?



Dans ce contexte particulier d'urgence sanitaire et de confinement pour lutter contre le Covid 19, les producteurs laitiers fermiers sont à la recherche de solutions pour reporter la vente de leurs produits. Ce tableau a pour but de présenter **les différentes méthodes de report et les ressources documentaires existantes, afin d'apporter les connaissances techniques de base**. Cela constitue une **aide à la décision et peut vous permettre de diversifier les solutions**, pour étaler le report dans le temps. Nous vous invitons à **noter tout ce que vous mettez en place**, ce qui pourrait vous être utile à la sortie de la crise.

Le document est présenté **par famille technologique (lactique, pâtes pressées, pâtes molles et produits frais) et par moyen de report**. Pour les produits sous AOP, il convient de vérifier si ces moyens de report sont conformes au cahier des charges ou acceptés dans ces circonstances exceptionnelles. La mise en place de ces nouvelles pratiques conduit à réviser le PMS (analyse des dangers, plan d'autocontrôle, traçabilité) : de la souplesse pourrait être accordée. Vous pouvez consulter le site de la FNEC pour avoir des informations à jour et détaillées.

Il convient d'être **vigilant sur certains points : matériel disponible, étapes clés pour maîtriser la qualité du produit**. Nous vous invitons à prendre contact si possible **avec vos interlocuteurs locaux pour avoir des informations complémentaires et vous faire accompagner**.

TABLEAU RÉCAPITULATIF DES MOYENS DE REPORT POUR LA TECHNOLOGIE LACTIQUE

Moyen de report	Stade de fabrication/ Durée de report	Etapes clés	Matériel nécessaire Trucs et astuces éventuels	Fiche (s) à consulter
Congélation	Caillé lactique non salé obtenu après égouttage en sac ou toile, à incorporer dans fabrications ultérieures (50% maximum) Durée de report : <6 mois si possible, maximum 10 mois	<ul style="list-style-type: none"> Lait cru frais Caillé ferme sans défaut Egouttage suffisant Vitesse de congélation suffisante : moins 18°C en moins de 2 h (congélation), moins 26°C en moins de 5 h (surgélation) Épaisseur maxi 5 cm en congélation Décongélation en maximum 24H, au froid ou à T°C ambiante (salle de fabrication), pas de vente au stade frais 	<ul style="list-style-type: none"> Sacs d'égouttage synthétiques ou filtres à berge ou étamines (coton ou lin) Sacs de congélation alimentaires Congélateur et idéalement un surgélateur 	Annexe- MRE-congel Annexe- CA 34-congel Annexe –GBPH antérieur-congel
	Fromages sortie séchoir (3-5J maximum), secs, ne collant plus au doigt, avec couverture <i>Geotrichum</i> peu épaisse Durée de report : 3 à 6 mois	<ul style="list-style-type: none"> Fromages secs, peu couverts, à placer 24 h en chambre froide avant congélation Congélation à cœur en moins de 30 min Décongélation en 1 à 2 j en chambre froide Affinage 2 à 3 semaines Vaporisation flore de surface possible à la reprise en hâloir 	<ul style="list-style-type: none"> Sacs de congélation alimentaires De préférence surgélateur (/texture) puis congélateur 	Annexe- CA 07-report

Souplesse réglementaires obtenues / Crise COVID-19

Implication dans les groupes de travail interprofessionnels

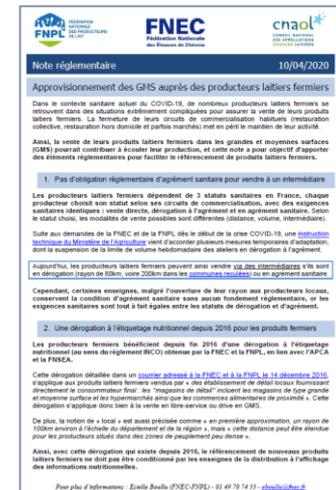
- Création de la plateforme outrouvermonfromagedechevre.fr
- Création d'une brochure sur la tomme de chèvre fermière (PDF et papier)



- Réorientation de la communication CNIEL
- Groupe de travail ANICAP-CNIEL-CNAOL avec les grandes surfaces



Rappel réglementaires pour l'approvisionnement des GMS auprès des producteurs laitiers fermiers (statuts sanitaires et dérogation étiquetage nutritionnel)



Souplesses réglementaires obtenues / Crise COVID-19

- Demande de prolongation des souplesses obtenues :
 - En dérogation à l'agrément : suspension des limites de volumes hebdomadaires pour la vente indirecte (via des intermédiaires)
 - En agrément sanitaire : tolérance dans le délai de mise à jour du dossier d'agrément en cas de nouvelles activités (produits)
- Lancement d'une enquête auprès des producteurs laitiers fermiers
 - Faire le point sur la situation après la période estivale
 - Connaitre leur point de vue et leur besoins vis-à-vis de l'avenir
 - Appuyer nos demandes de prolongation avec l'administration

→ **A diffuser auprès des producteurs laitiers fermiers à compléter en 10-15 minutes accessible via bit.ly/EnqueteFermiersCOVID**

Autres actualités

- Révision du guide de gestion des alertes en cours par la DGAL
 - Implication de la FNEC-FNPL dans la consultation
 - Rédaction d'un document technique pour la filière laitière fermière
- Transmission des autocontrôles défavorables – Article 50 EGA
- Communication sur les fromages au lait cru
- Mise à jour du dossier-type d'agrément fermier en cohérence avec le GBPH européen
- Poursuite des échanges très réguliers avec l'administration

Pour plus d'information

www.fnec.fr



@EleveursChevres



EleveursChevres



FNEC
Fédération Nationale
des Éleveurs de Chèvres

Qui sommes-nous ? Actualité Dossiers Evènements caprins Pourquoi adhérer ? Archives Presse

Coronavirus - COVID-19
Production laitière
Lait cru et production fermière
Viande caprine
Dossiers techniques et sanitaires
PAC
Installation, emploi et travail

Bienvenue sur le site de tous les éleveurs de chèvres. Vous êtes sur le site de tous les éleveurs de chèvres. Vous trouverez ici toutes les informations concernant la vie de la fédération nationale des éleveurs de chèvres.

RECHERCHE
Rechercher

SUIVEZ LA FNEC SUR FACEBOOK !

FNEC - Fédération Nationale des Éleveurs de Chèvres
J'aime cette Page

Crise chevreau : communiqué sortie de crise

**Techniciens,
conseillers,
vétérinaires,
agriculteurs...**



**CONSTRUISONS LE RÉSEAU AGRI-SENTINELLES
POUR PARTICIPER À LA PRÉVENTION DU SUICIDE
EN AGRICULTURE**

**RÉSEAU
AGRI
Sentinelles**
REPÉRER, ALERTER, AGIR



Les ambitions du Réseau Agri-Sentinelles

Contribuer à prévenir les situations de détresse
en mobilisant les acteurs agricoles
et en s'appuyant sur le maillage territorial de sentinelles

Faciliter la détection des situations de détresse des agriculteurs
par l'épanouissement d'un réseau de sentinelles

Amplifier les actions des dispositifs existants
de prévention et de gestion des situations suicidaires

Balisage du rôle des sentinelles

RÉPÉRER

✓ Engagement volontaire

✓ Les sentinelles **ne sont pas des psychologues** ou des préventeurs des RPS

ALERTER

✓ Respect de la **vie privée** de l'agriculteur

✓ **Pas de substitution** aux dispositifs existants : le réseau vise à amplifier leur action

AGIR

✓ Privilégier le dialogue entre l'agriculteur en détresse et une **personne de confiance** à ses yeux



Les acteurs agricoles se mobilisent !





Une boîte à outil en ligne : le site web



www.reseau-agri-sentinelles.fr

Il n'en peut plus.

Elle trouve qu'elle échoue partout.

Il est triste, anxieux, fatigué.

Elle m'a confié qu'elle ne voyait pas d'issue.

Il m'a dit qu'il ne servait plus à rien.

VOUS AVEZ DÉJÀ RENCONTRÉ CES SITUATIONS ?

Qui pourrait l'aider ?

Des solutions doivent exister, non ?

Je ne supporte pas d'être impuissant face à sa détresse.

J'ai peur d'emprunter les choses en lui parlant.

VOUS VOUS DEMANDEZ COMMENT Y RÉPONDRE ?



Cible :
Les Agri-Sentinelles :
techniciens, conseillers,
vétérinaires...

Mais :
Ouvert à tous, en accès libre

En cas d'extrême urgence,
appelez Agri'écoute
09.69.39.29.19
(prix d'un appel local)

ou le 112



Une dizaine de formations, nationales ou en région,
pour monter en compétences :

- Apprendre à mieux repérer les situations difficiles
- Savoir trouver les mots pour soutenir l'agriculteur
 - Adopter une écoute plus active
 - Se protéger psychologiquement

« VOUS SOUHAITEZ DEVENIR ACTEUR DE LA PRÉVENTION
DE LA DÉTRESSE DES AGRICULTEURS ?

FORMEZ-VOUS ! »

Catalogue à étoffer
→ Faites nous part
de vos formations !



ALERTER : un répertoire d'accompagnants

Près de 270 professionnels de l'accompagnement des agriculteurs en difficulté, répartis sur toute la France métropolitaine

LES PROFESSIONNELS DE L'ACCOMPAGNEMENT



Répertoire à étoffer
→ Faites nous part de vos dispositifs !



Que faire au contact d'un agriculteur en détresse qui nécessite un accompagnement ?

- Lui communiquer les contacts de son département et l'inciter à les appeler
- Il pourra bénéficier d'un appui spécifique





AGIR : Comment devenir sentinelle ?

Un engagement volontaire

Des réponses aux principales questions que peuvent se poser les Agri-Sentinelles dans leur engagement au sein du réseau

COMMENT S'ENGAGER AU SEIN DU RÉSEAU AGRI-SENTINELLES ?

L'engagement dans le Réseau est volontaire. **Pour devenir sentinelle :**

- **Manifester son intérêt** auprès de son employeur et auprès du Réseau (*Seuls un nom et un email sont nécessaires, les coordonnées seront utilisées exclusivement pour vous transmettre les informations du réseau*);
- **Se former** pour mieux repérer les agriculteurs en difficulté, savoir adopter une posture d'écoute et de soutien, et mieux vivre son engagement ;
- **Orienter** les agriculteurs qui nécessitent une prise en charge adaptée vers l'un des professionnels présentés dans l'annuaire.

**CONSTRUISONS LE RÉSEAU AGRI-SENTINELLES
POUR PARTICIPER À LA PRÉVENTION DU SUICIDE
EN AGRICULTURE**



On compte sur vous !

POUR EN SAVOIR PLUS :
elsa.delanoue@idele.fr
delphine.neumeister@idele.fr

Déclarez-vous comme sentinelles sur

www.reseau-agri-sentinelles.fr

(formulaire de contact)

**CONSTRUISONS LE RÉSEAU AGRI-SENTINELLES
POUR PARTICIPER À LA PRÉVENTION DU SUICIDE
EN AGRICULTURE**



POUR EN SAVOIR PLUS :
elsa.delanoue@idele.fr
delphine.neumeister@idele.fr

**Visualisez le webinar de présentation du réseau sur
https://www.youtube.com/watch?v=tDSL0xtd0_s&feature=youtu.be**



FNEC
Fédération Nationale
des Éleveurs de Chèvres



FNPL
FÉDÉRATION
NATIONALE
DES PRODUCTEURS
DE LAIT



INSTITUT DE
L'ÉLEVAGE **idele**



ANICAP
Association Nationale Interprofessionnelle Caprine



Cniel
Centre national interprofessionnel
de l'économie laitière



Confédération
Nationale de l'Élevage
CNE

L'accompagnement de la diffusion du GBPH européen : où en est-on?

Cécile Laithier et Hélène Le Chenadec (Idele)

cecile.laithier@idele.fr

helene.lechenadec@idele.fr



Quizz interactif

- Rendez-vous sur www.menti.com
- Rentrer le code [***code à récupérer dans le chat***] et répondez :



Dans votre zone, avez-vous connaissance de la mise en place de formations sur l'utilisation du GBPH européen pour les producteurs laitiers fermiers ?

- Oui, des formations sont en cours et/ou vont être programmées
- Non, à ma connaissance, il n'y a eu aucune formation à ce jour et aucune n'est programmée
- Je ne sais pas



Quizz interactif

- Rendez-vous sur www.menti.com
- Rentrer le code [***code à récupérer dans le chat***] et répondez :



D'après vous, dans votre zone d'activité, qu'est-ce qui pourrait faciliter aujourd'hui la diffusion du GBPH européen auprès des producteurs laitiers fermiers ?

- Rien, un dispositif d'accompagnement est déjà en place
- Travailler sur la communication auprès des producteurs laitiers fermiers ?
- Travailler sur la communication auprès des acteurs travaillant de près ou de loin dans la filière (techniciens, conseillers, animateurs...) ?
- Impliquer davantage d'acteurs travaillant auprès de la filière ?
- Déployer des formations à distance (en lien avec le contexte sanitaire actuel)
- Autres



Quizz interactif

Merci pour votre participation !
Les résultats seront dévoilés après la
présentation



RAPPELS SUR LE GBPH EUROPÉEN ET LE DISPOSITIF D'ACCOMPAGNEMENT

Les principes de la réglementation Hygiène

Les obligations du professionnel

Obligation de résultats



Maîtrise grâce au Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)

Procédures
fondées sur
les principes HACCP

Gestion des non-
conformités

Programmes de prérequis :

Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)

Bonnes Pratiques de Fabrication (BPF)

Traçabilité

Représentation du Plan de Maîtrise Sanitaire

D'après la communication de la Commission européenne du 30 juillet 2016, l'arrêté du 8 juin 2006 modifié, et le guide des inspecteurs

Le **Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)** doit décrire les mesures prises par l'établissement pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire de ses productions vis-à-vis des dangers biologiques, physiques et chimiques : tous les statuts sont concernés.

Il peut être construit à partir du Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène et d'application de l'HACCP (GBPH).

Le GBPH européen pour la production fermière et artisanale

Guide Européen de Bonnes Pratiques d'Hygiène

en production de fromages et de produits laitiers artisanaux

Secteur concerné :

Producteurs fermiers et artisans

Farmhouse and
Artisan
Cheese & Dairy Producers
European Network



- **Un GBPH européen réalisé :**
 - au sein de FACEnetwork, le réseau européen des fermiers et artisans laitiers
 - par une équipe européenne de producteurs et de techniciens
 - Dont la FNEC, la MRE PACA et l'Institut de l'Élevage pour la France
- **Un document :**
 - de référence avec des exemples pratiques de flexibilité et d'adaptations vis-à-vis des attentes réglementaires.
 - **Reconnu officiellement au niveau européen**

Les principes de la réglementation Hygiène

L'articulation : Hygiène/PMS/GBPH

Depuis 2006 : réglementation européenne appelé « **Paquet Hygiène** »

Politique harmonisée

Obligation de résultats



Obligation de construire son **Plan de Maitrise Sanitaire (PMS)**

Responsabilité du producteur

Éléments de la pyramide



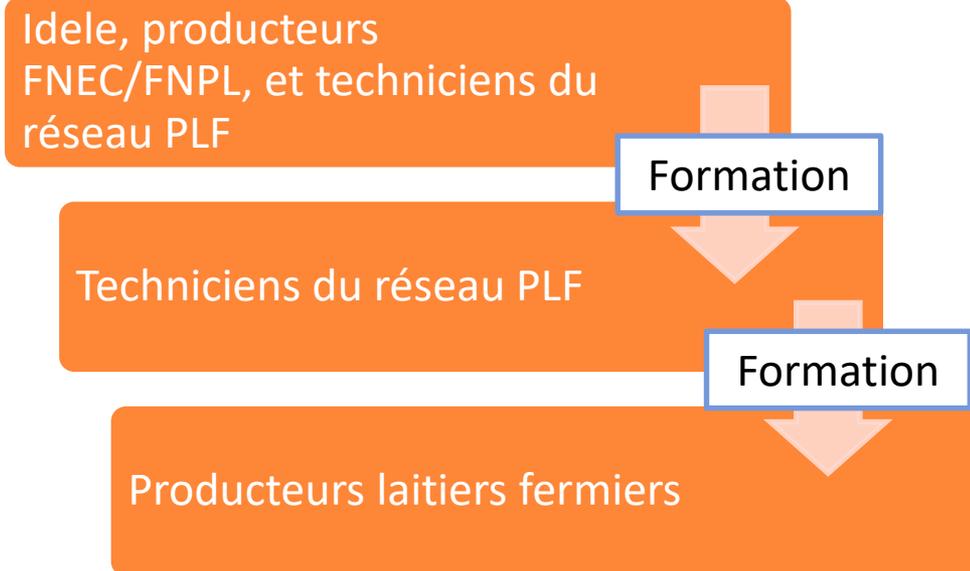
Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH)

Outil complet pour le PMS

Construit par la profession

Un accompagnement nécessaire - Organisation de la diffusion en France

Reprise du modèle de diffusion efficace du GBPH français



Préparation de la diffusion :

- Sous l'égide de la **FNEC/FNPL**
- Coordonnée par **Idele** 
- En lien avec les techniciens
- Producteurs représentants des 3 espèces

- Premier Financement **ANICAP**
puis **ANICAP, CNIEL, CNE**



Construction des formations avec une **formation test**



Les formations proposées

Formations complètes

- GBPH/PMS
- Réglementation Hygiène
- Genèse GBPH et diffusion en France
- Ecologie microbienne
- Dangers biologiques
- Dangers chimiques et physiques
- Utiliser le guide pour élaborer le PMS:
 - 1- BPH et BPF
 - 2- analyse des dangers
 - 3- autocontrôles
 - 4- traçabilité, non conformités, gestion de crise

Eleveurs	Techniciens
2 jours	4 jours

+ Module 0,5 j proposé sur
Hygiène - NED

Formations « MAJ »

- GBPH/PMS
- Réglementation Hygiène
- Genèse GBPH et diffusion en France
- STEC et tuberculose-brucellose
- Dangers chimiques et physiques
- Utiliser le guide pour élaborer le PMS:
 - 1- BPH et BPF
 - 2- analyse des dangers
 - 3- autocontrôles
 - 4- traçabilité, non conformités, gestion de crise

Eleveurs	Techniciens
1 jour	2 jours

Mise en place par la FNEC/FNPL
d'un dispositif national Vivéa

La diffusion : quelques chiffres

- Plus de 60 techniciens formés
- Environ 1000 producteurs laitiers fermiers formés selon ce dispositif

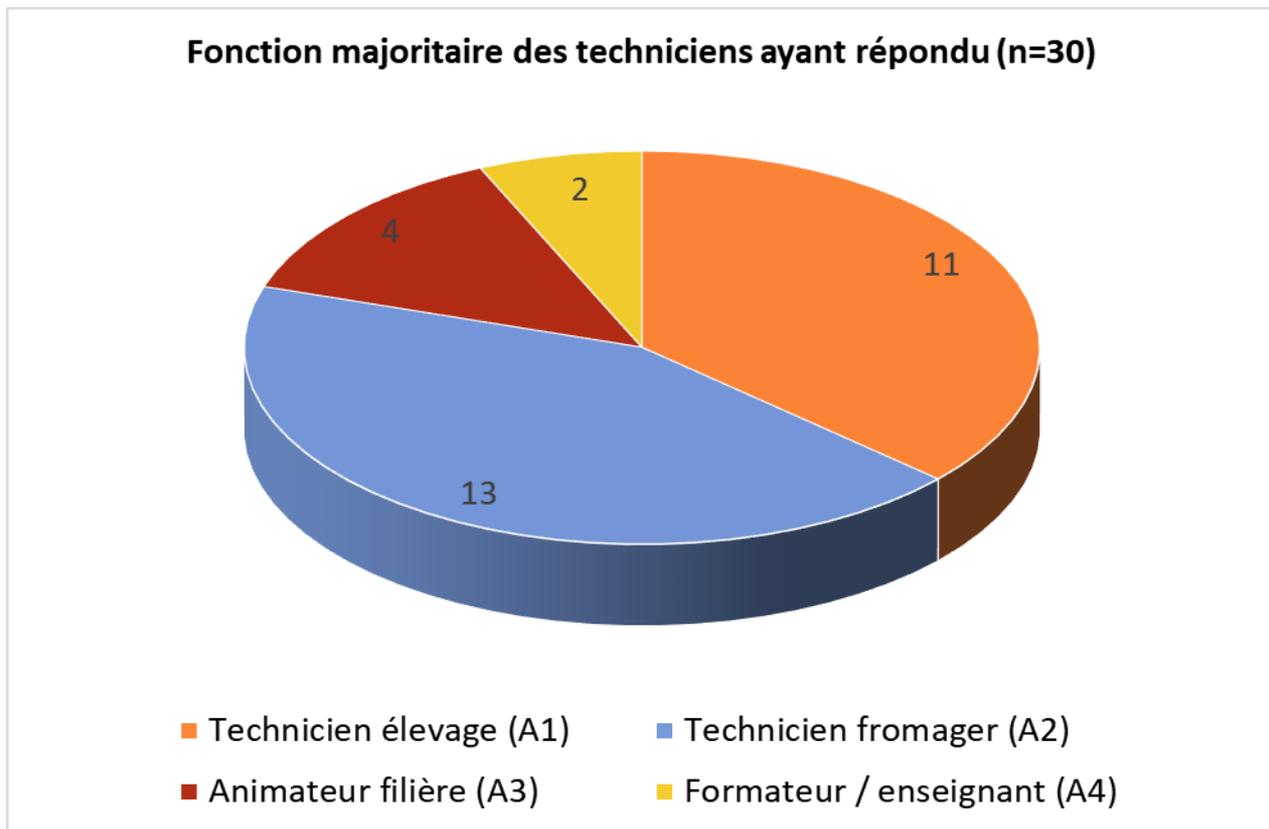




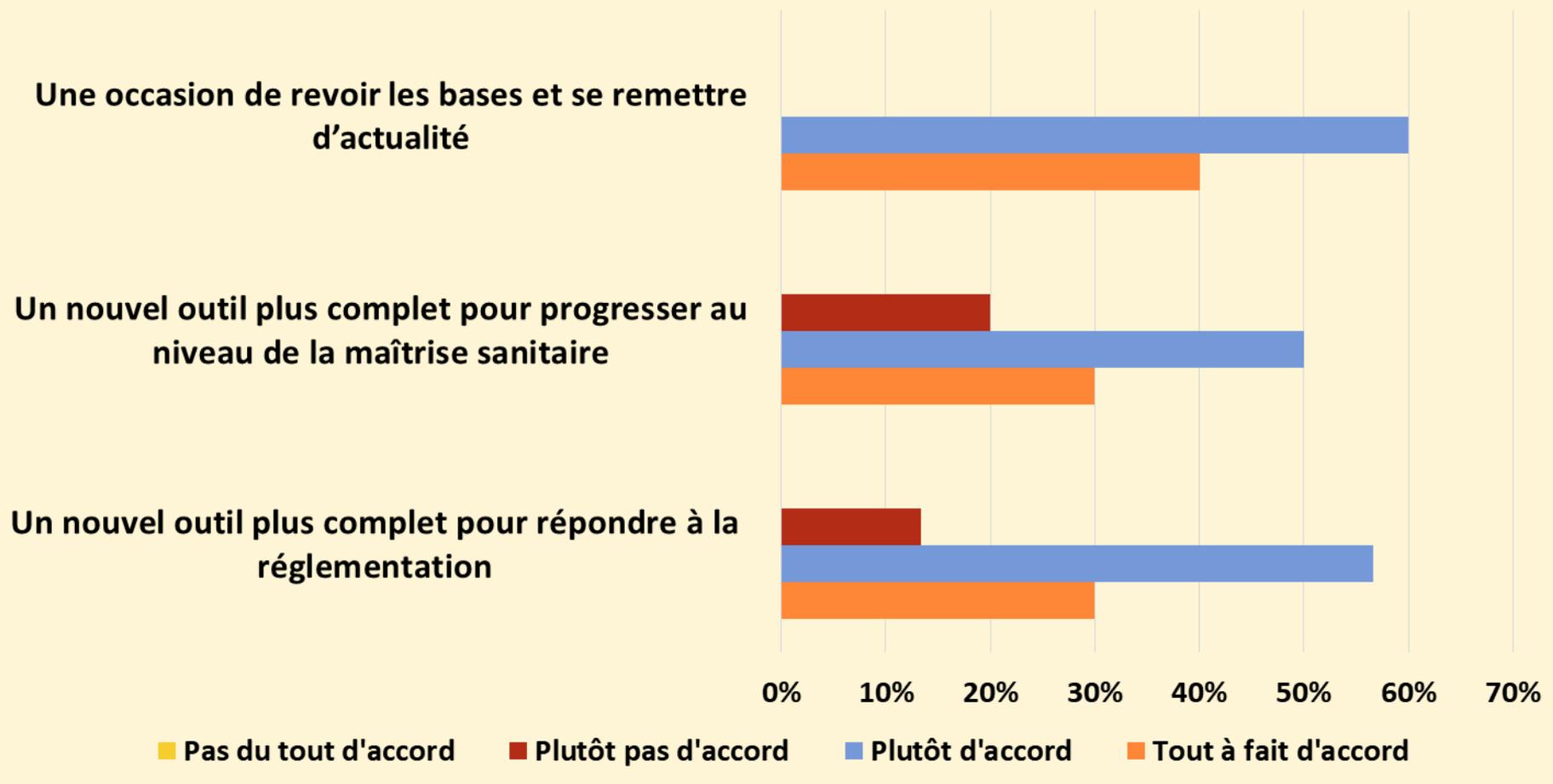
RETOUR SUR LA DIFFUSION : ENQUÊTES

Enquête auprès des techniciens agréés sur la diffusion

- Nombre de réponses =30, dont 20 complètes



Retour général sur le GBPH

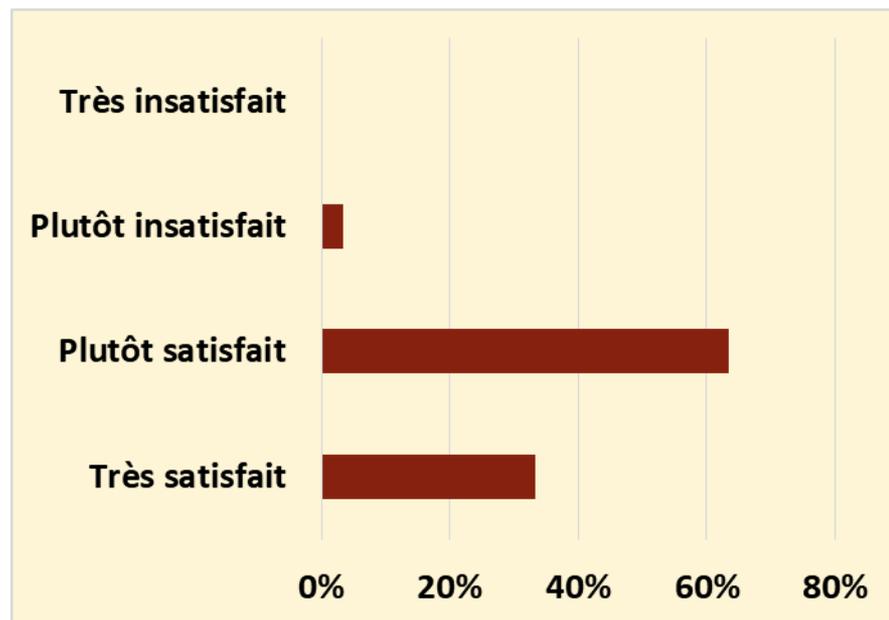


Organisation des formations

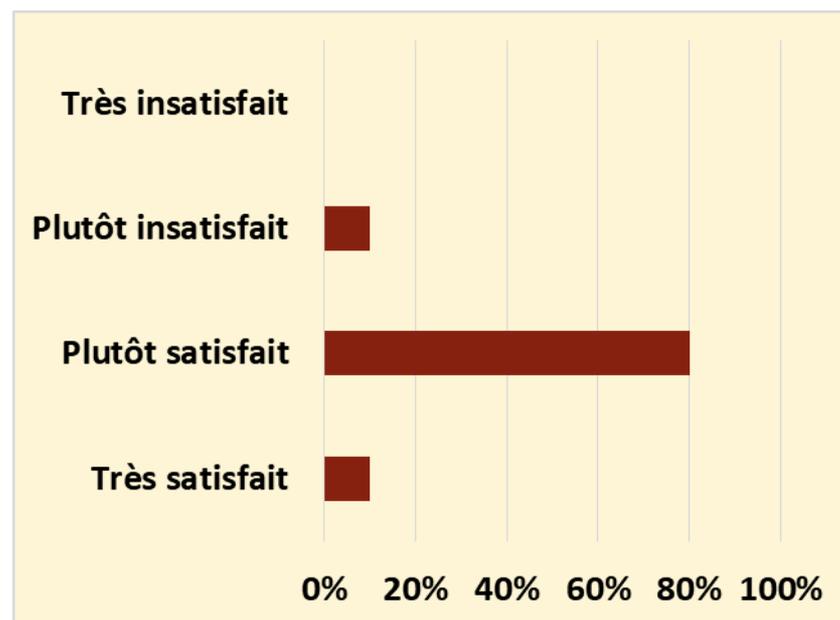
- Pas forcément de différenciation selon le profil des producteurs (13/30)
- Les formations sont le plus souvent en salle, en collectif
- Respect des durées de formation préconisées
- Jours de formation groupés ou non
- Les déroulés type de formation sont suivis partiellement ou totalement
- La durée des formations est jugée trop courte dans 38% des cas
- Les formations à distance :
 - Aucune des personnes interrogées n'en réalise
 - Le tiers (5/15) pense que cela peut être intéressant
 - Deux personnes ont indiqué avoir des projets de formation à distance sur tout ou partie du GBPH

La satisfaction sur les formations

Producteurs :



Techniciens :

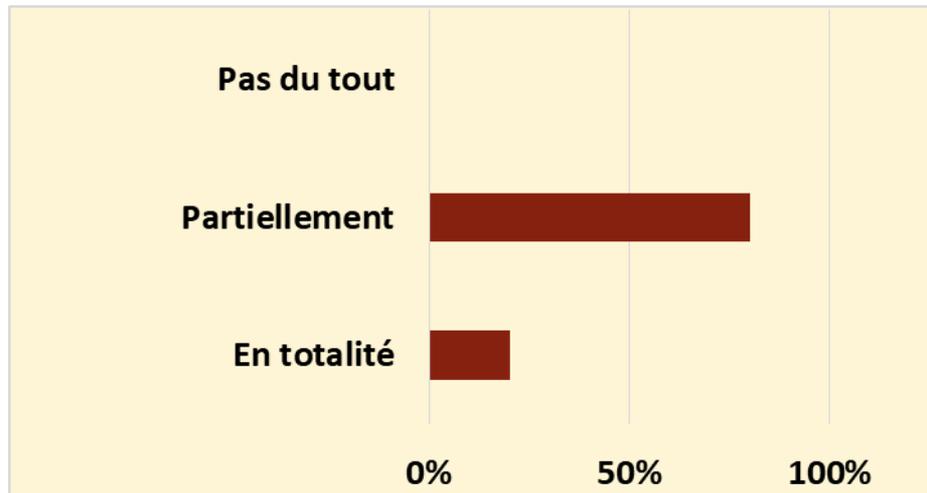


Satisfaction globale même si difficile de faire venir les producteurs en formation

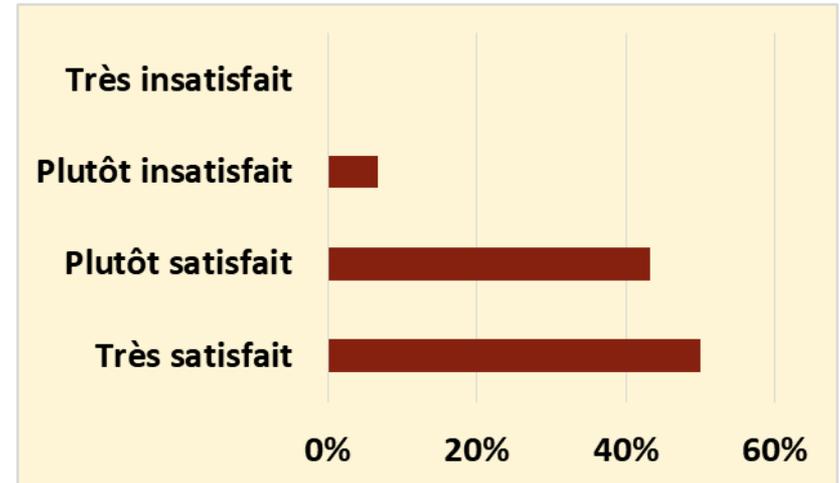
Manque de temps et de supports de synthèse

Utilisation et satisfaction/éléments fournis

Utilisation des méthodes et supports :



Satisfaction :

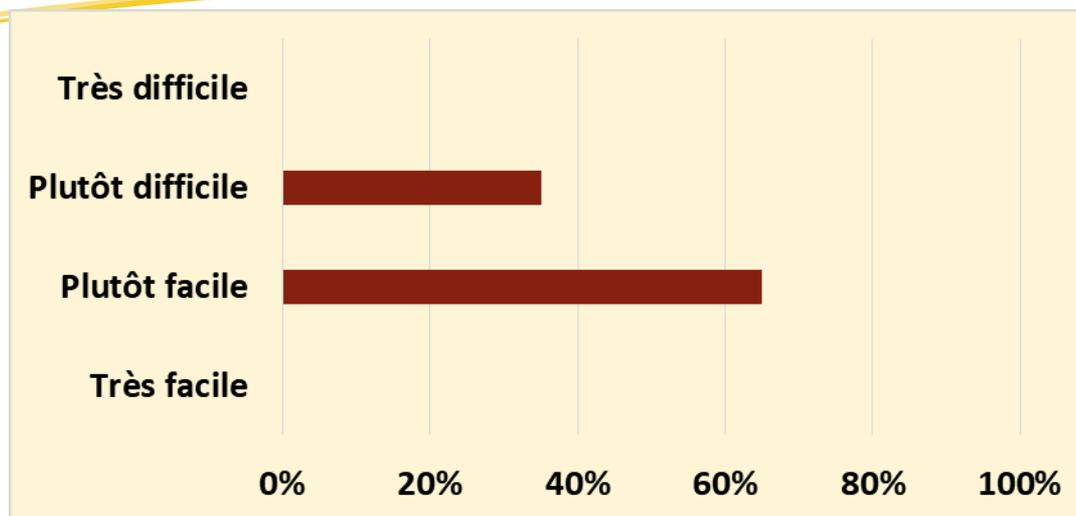


Diaporama bien illustré, riche
Exercices pathogènes



Manque de temps
Beaucoup de répétitions, supports très (trop) complets : Simplification et sélection, diminution du nombre de slides s'impose
Du temps pour s'appropriier les supports
Manque de vidéos

L'appropriation et l'utilisation du GBPH européen par les producteurs pour élaborer le PMS



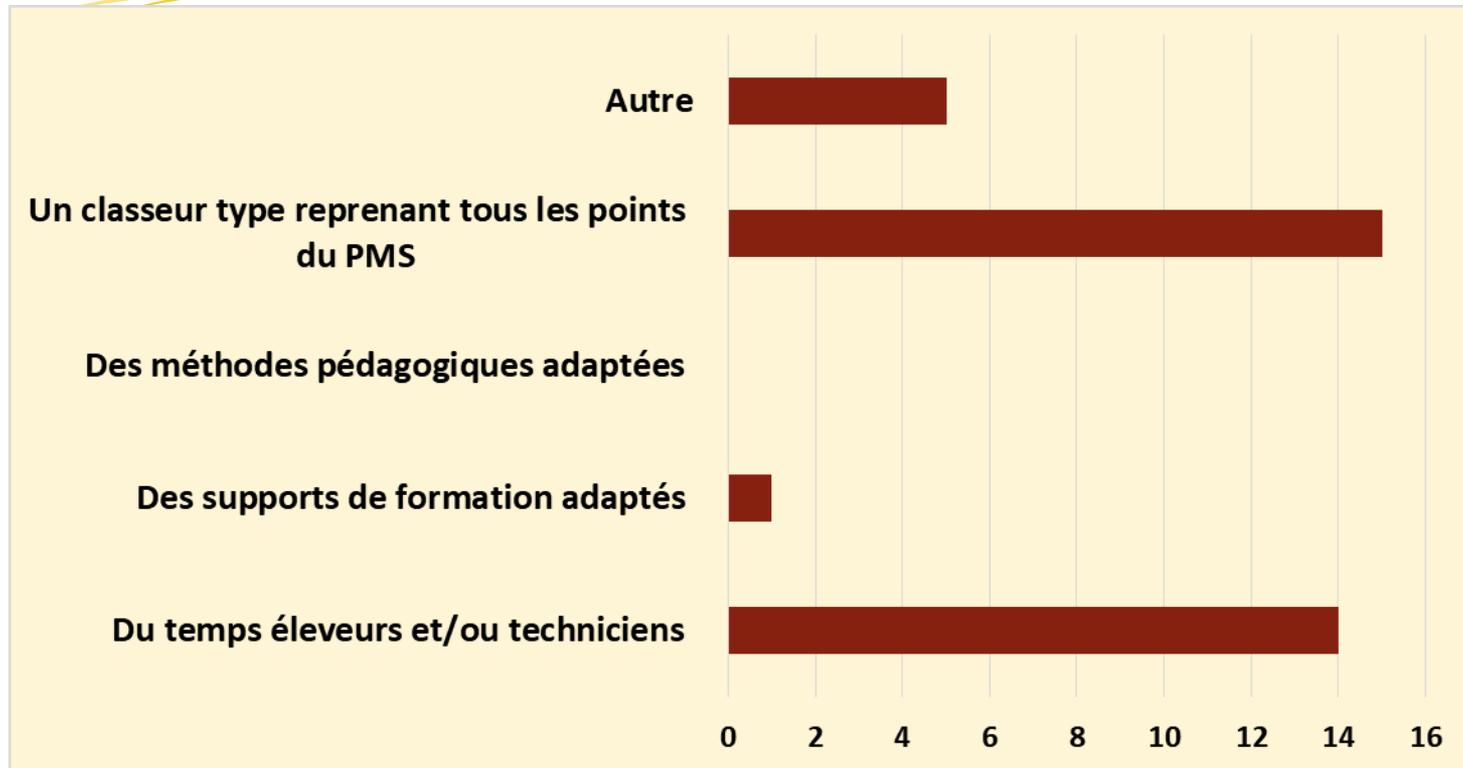
Ce qui est difficile pour certains :

- **Tellement complet** qu'ils ne savent pas quoi écrire de plus (2). Ils ne peuvent pas annoter sur le GBPH : ne facilite pas la personnalisation
- Plusieurs **exercices à faire** pour qu'ils comprennent
- **Théorique, administratif ; gros document informatique** difficile à prendre en main ; très dense, multitude d'informations données/écrites
- Seul vrai frein : **motivation des producteurs**

Ce qui est positif pour d'autres :

- Outil **simple de remplissage**
- « Ils sortent changés, un peu inquiets mais rassurés de sentir que **c'est la logique qui s'applique et c'est moins abstrait pour eux ce PMS, le sanitaire en général** »

Les manques/utilisation et appropriation par les producteurs



La majorité (12/15) intéressée par 1 classeur type par rubrique comprenant des modèles de documents : à travailler prochainement avec le dossier type d'agrément fermier



AMÉLIORATION DES SUPPORTS DE FORMATION : TRAVAIL RÉALISÉ

Amélioration des supports pour les producteurs

Les diapositives :

- « Tronc commun » remanié
- Complémentaires 
- De synthèse encadrées



Des fiches de synthèse :

- Analyses d'autocontrôles
- Bonnes Pratiques d'Hygiène 
- Ecologie microbienne 

Enrichissement du quizz



QUIZZ FORMATION GBPH
Genèse et rédaction du GBPH européen 1 questions

QUESTION
Quels sont les trois grands principes du

RÉPONSE
Quels sont les trois grands principes du « paquet hygiène » ?

- A Responsabilité du producteur ✓
- B Nettoyage et désinfection systématique
- C Obligation de résultats ✓
- D Mise en avant des GBPH ✓

Mise à disposition de plus de photos, vidéos ; de documents ressources
→ espace d'échange SharePoint

Un espace d'échange sur l'accompagnement du guide européen

- À destination des techniciens formés au GBPH européen, administré par l'Institut de l'Elevage
- Rassemble les dernières mises à jour des kits de formation du GBPH européen
- Met à disposition des documents ressources (photos, vidéos, documents divers...)
- Facilite les échanges
- A enrichir par les techniciens agréés



Merci de votre attention

Résultats du Quizz



Vos questions

Préalable

- Rappel : les contaminations par les pathogènes se produisent le plus souvent en élevage → la maîtrise se passe en élevage !
- Les études citées sont souvent menées dans des élevages livrant leur lait, mais connaissances valables aussi pour les producteurs fermiers.

Concernant les *Escherichia coli* productrices de shiga-toxines

Les STECHP quesako ?



Escherichia coli (dont productrice de shiga-toxines)

Origine primaire : tube digestif des animaux

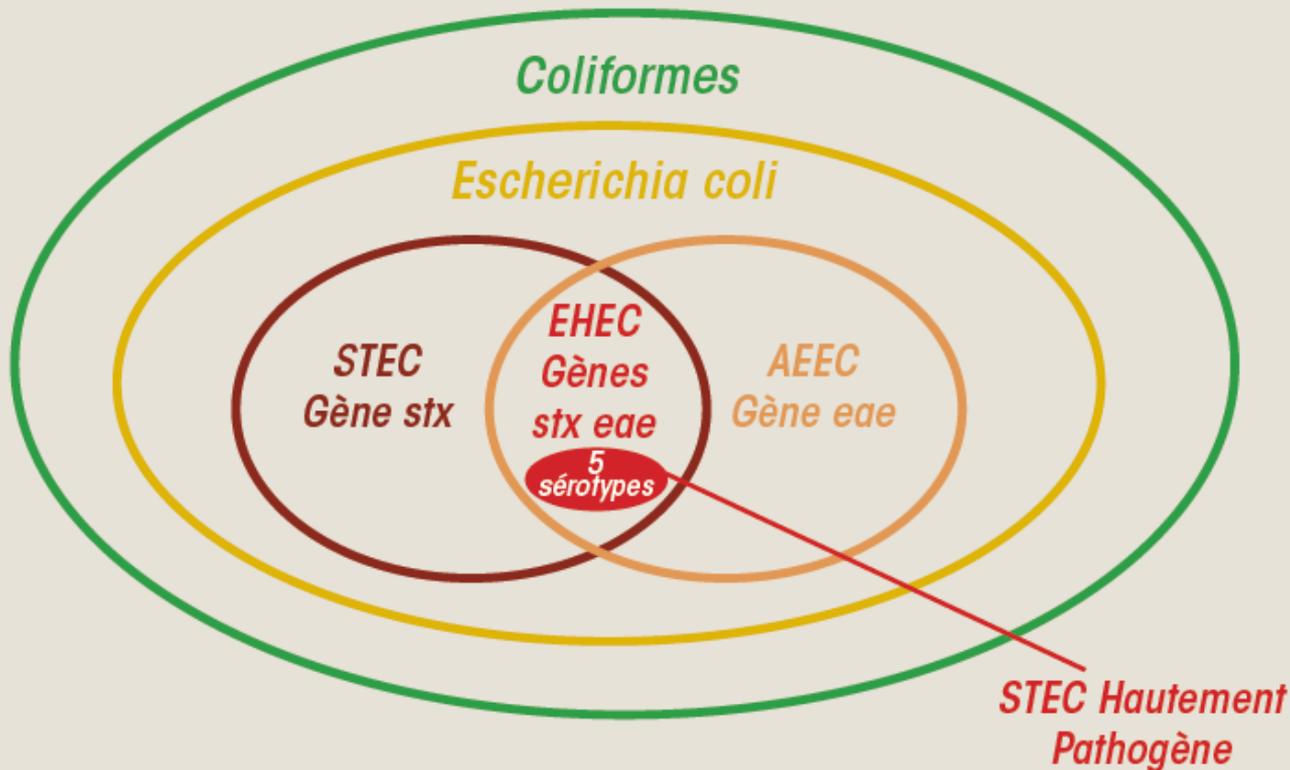


Fig. 1 : Classification des STEC

Test de l'efficacité de mesures de maîtrise des STEC dans des élevages dont le lait est contaminé par une ou des souche(s) potentiellement pathogène(s)

STECAMONT



Interprofession
lait de brebis 64

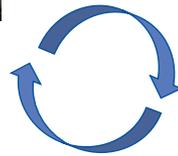


Voies de circulation dans l'élevage et de contamination du lait



Circulation dans l'élevage

dont litières, effluents, autres espèces, jeunes, eau, abreuvoirs...



Portage et excrétion

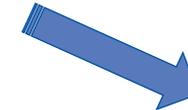


Arrivée dans l'élevage



Passage dans le lait

Eau



Pression de contamination de l'environnement +/- forte



Fin du programme STECAMONT → fiches techniques sur les *Escherichia coli* productrices de shiga toxines dans les élevages laitiers

Toutes filières

Éleveurs caprins

Bovins

FOCUS R&D

Projet STECAMONT

Maitrise des STEC dans les élevages dont le lait est contaminé
Acquisition de connaissances et test de l'efficacité de mesures de maîtrise




Depuis la fin des années 1990, les entreprises laitières sont confrontées à des pathogènes encore difficiles à maîtriser aujourd'hui : les *Escherichia coli* productrices de shiga-toxines, ou STEC. D'origine fécale, excrétées dans les déjections des animaux, elles peuvent se trouver accidentellement dans le lait et les produits laitiers non pasteurisés. Potentiellement pathogènes pour l'Homme, la maîtrise des STEC à la ferme se heurte au manque de connaissances concernant leur écologie au sein des élevages laitiers, notamment caprins et ovins. Le projet STECAMONT aura visé à combler ces lacunes et à tester l'efficacité de mesures de maîtrise des STEC à la ferme pour stopper la contamination du lait.

Projet STECAMONT

Maitrise des STEC dans les élevages caprins : où en est-on ?

Acquisition de connaissances et test de l'efficacité de mesures de maîtrise dans les élevages où le lait est contaminé



Pourquoi ce projet ?



Depuis la fin des années 1990, les entreprises laitières sont confrontées à des pathogènes encore difficiles à maîtriser aujourd'hui : les *Escherichia coli* productrices de shiga-toxines, ou STEC. D'origine fécale, excrétées dans les déjections des animaux porteurs sains, elles peuvent se trouver accidentellement dans le lait et donc potentiellement dans les produits laitiers non pasteurisés. Certains STEC sont hautement pathogènes (dit STECHP) et peuvent causer des infections qui constituent un problème majeur en santé publique. Les STECHP peuvent être à l'origine de problèmes rénaux, notamment des Syndromes HémoLytiques et Urémiques (SHU) qui peuvent entraîner des complications à vie voire la mort chez les personnes fragiles (en particulier les jeunes enfants). La maîtrise des STEC à la ferme se heurte au manque de connaissances actuelles concernant leur écologie au sein des élevages laitiers, notamment caprins. Le projet STECAMONT, cofinancé par l'ANICAP, FranceAgriMer, le CNIEL et la Confédération de Roquefort, avait pour objectif de combler ces lacunes et de tester l'efficacité de mesures de maîtrise des STECHP à la ferme pour stopper la contamination du lait.

Ce qu'il faut retenir du projet

- Le circuit de contamination fécale du lait par les STEC a été confirmé.
- L'absence d'excrétion par voie intra-mammaire semble avérée.
- La contamination du lait dans les élevages est intermittente.
- Des points de vigilance (santé des animaux, propreté des trayons et boîtes pratiques de traite, propreté du bâtiment, gestion de la litière, gestion des flux des déjections et des effluents, élevage des jeunes animaux) semblent être des facteurs de risques importants.
- Les premiers constats sur l'utilisation d'un probiotique à base de levure et d'un séchage des trayons avant la traite : intéressants dans certains cas mais pas toujours fiable ni évident à mettre en place en élevage caprin.

Maitrise des STEC dans les élevages caprins : où en est-on ? - Décembre 2019

page 1 / 4

Vers une meilleure connaissance de la gestion des STEC hautement pathogènes dans l'amont de la filière laitière bovine



Team Sciences
Pôle Sciences et Economie
42 rue de Châteaudun - 75314 PARIS Cedex 09

Projet STECAMONT

Depuis la fin des années 90, les entreprises laitières se trouvent confrontées à un pathogène encore aujourd'hui mal connu : les *Escherichia coli* productrices de shiga-toxines, appelées STEC. Ces bactéries sont présentes naturellement dans le tube digestif des ruminants. Certaines souches STEC peuvent être pathogène pour l'homme. D'origine fécale, excrétées dans les déjections des animaux, elles peuvent se trouver accidentellement dans le lait et les produits laitiers non pasteurisés. La maîtrise de ces pathogènes à la ferme se heurte au manque de connaissances concernant leur écologie au sein des fermes laitières. Dans le cadre du projet STECAMONT des études de cas ont été conduites dans 13 élevages caprins, 2 élevages ovins et 7 élevages bovins.

Cette fiche ne rapporte que les investigations menées sur les élevages bovins.

>> Objectifs de l'étude

Cette étude visait à améliorer la gestion des cas de contamination de STEC hautement pathogènes dans la filière laitière.

- Les objectifs de l'étude étaient :
 - D'améliorer les connaissances concernant l'écologie des STEC potentiellement hautement pathogènes au sein des fermes laitières et de travailler sur la méthode d'intervention en élevage.
 - De tester l'efficacité, dans des élevages dont le lait est contaminé, de mesures de maîtrise classiques et d'évaluer des stratégies de réduction du portage animal par l'utilisation d'un mélange à base de micro-organismes

>> Ce travail a montré

- La confirmation de l'origine fécale de la contamination du lait
- La confirmation que l'excrétion mammaire, non observée ici, est très rare si elle existe
- La confirmation de l'intermittence de la contamination du lait
- En termes de prélèvements et d'analyses
 - Cibler l'intervention en ferme
 - Les filtres à lait du lactoduc de la machine à traire détectent plus souvent les STEC recherchés que le lait lui-même
 - En élevage bovin : difficulté à isoler des souches STEC dans l'environnement des exploitations et chez les animaux (sauf en cas de contamination du lait très récurrente)
 - Contamination du lait souvent ponctuelle, qui ne réapparaît pas
- En termes de méthodes d'intervention
 - L'intérêt de la préparation des trayons avant la traite. Si la pression de contamination dans l'environnement est très forte, l'hygiène de traite ne suffit pas toujours
 - Premiers constats empiriques sur l'utilisation d'un mélange levure-fractions de levures-argiles intéressant dans certains cas

Juillet 2020
Page 1

Fiche éleveurs bovins à venir

www.idele.fr

www.cniel-infos.com

PROJET CASTEC

Maîtrise des *Escherichia coli* producteurs de shiga-toxines en élevages laitiers de petits ruminants - Cas-témoin et cartographie

Projet 2018 - 2020

61



Interprofession
lait de brebis 64

Sur 2 zones d'élevage de petits ruminants, recherche de facteurs de risque

Cartographie

Cas / témoin

Répartition de cas et souches dans l'espace et dans le temps

Recherche de « groupes de cas » ou de regroupement de types de souches

Recherche de liens avec des facteurs de risque potentiels

**Projet MaLiSTEC (AURA),
voir présentation suivante**

Projet CalMaSTEC



Rappel du projet



Association Nationale Interprofessionnelle Caprine



CONSEIL NATIONAL
DES APPELLATIONS
D'ORIGINE LAITIÈRES

CalMaSTEC

Disposer d'un **modèle AQR STEC**
en caillés lactiques caprins :

- Décrire quantitativement le comportement des souches STEC et STEC HP de la traite à la consommation des fromages.
- Simuler et comparer les plans d'analyses des fromages mis en place pour la recherche des souches STEC HP.
- Accessible aux professionnels des entreprises et ODG partenaires sur l'interface de simulation AQR de la filière laitière (iAQR).

11 entreprises	9 ODG
Etoile du Quercy	Syndicat Sainte-Maure-de-Touraine
Les Fromagers de Tradition	Syndicat du Picodon
Cloche d'Or	Comité interprofessionnel du Valençay
Laiterie H.Triballat	Rigotte de Condrieu
Chêne vert	Rocamadour
Chevenet	Poulligny Saint Pierre
Coopérative laitière de la Sèvre	Chabichou du Poitou
Eurial	Selles-sur-Cher
Fromagerie Jacquin	Chavignol
Laiterie de Verneuil	
Les fermiers de Rocamadour	

Commanditaire : ANICAP

Prestataire : ACTALIA

Partenaire scientifique : CNIEL

Appui à la coordination : CNAOL

Suivi : FNEC

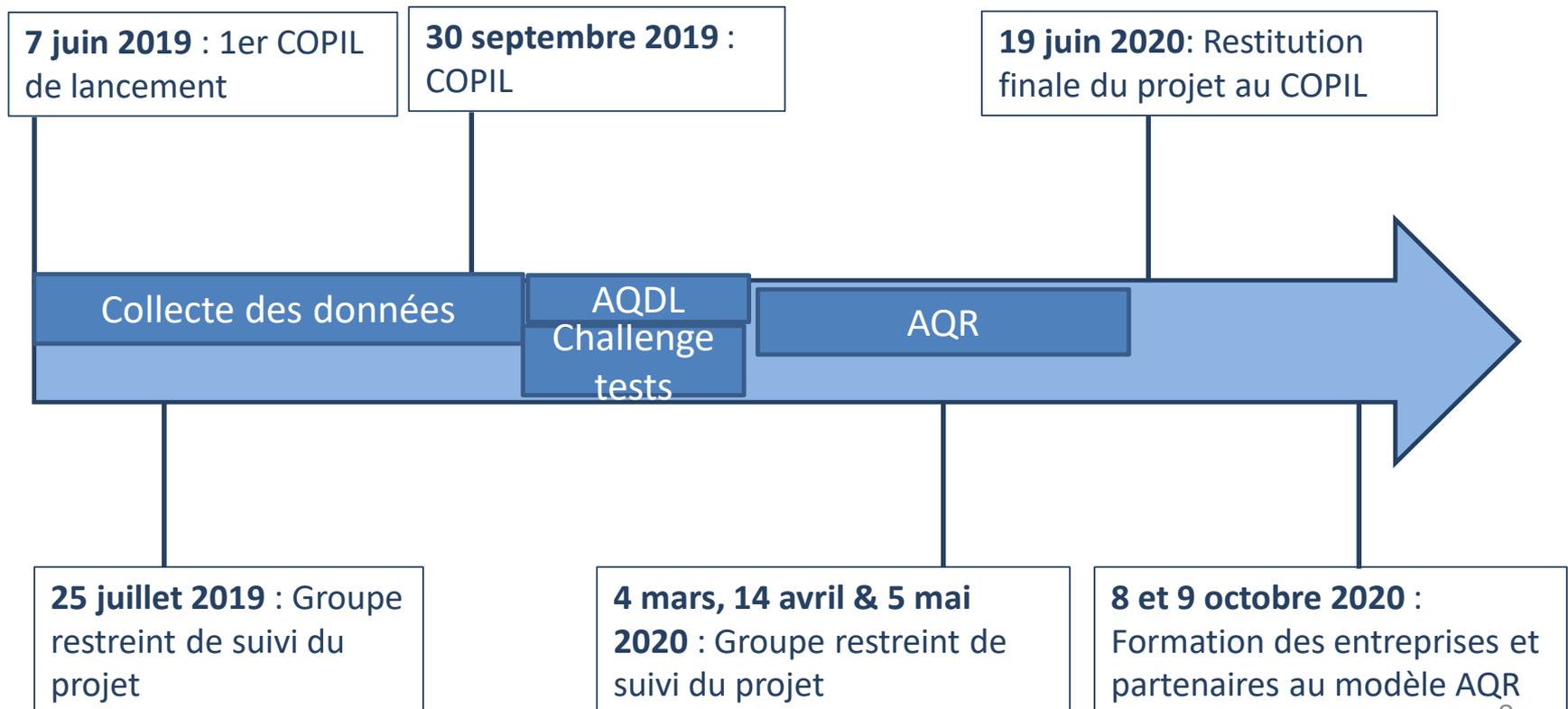
Contact : Mélissa Brocard (ANICAP), Estelle Boullu (FNEC)



Rappel du projet

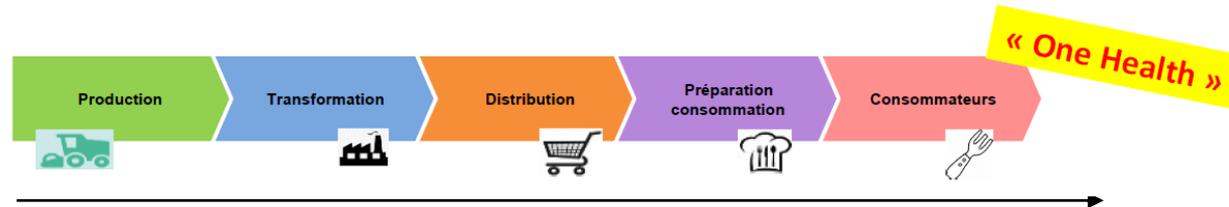


❖ Calendrier du projet



Concernant les *Salmonella* spp.

PLATEFORME DE SURVEILLANCE DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE



Epidémie à
Salmonella Dublin
[nov. 2015 – avr. 2016]



Genèse du GT
&
Préfiguration
de la plateforme



GT

Optimisation de la surveillance des *Salmonella* dans la filière de fabrication de fromages au lait cru

**Axe 1 : Document d'aide méthodologique pour la surveillance de
Salmonella de l'étable à l'assiette (en ligne)**

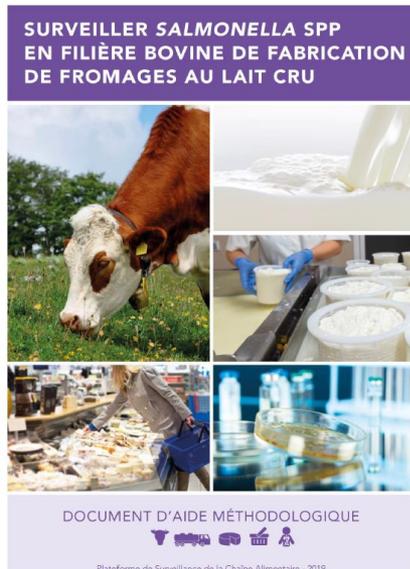
Axe 2 : Étude d'épidémiologie génomique



Contact : Hélène AMAR (DGAL), Choreh FARROCK (CNIEL)
Note : GT en cours sur la surveillance des STECHP

PLATEFORME DE SURVEILLANCE DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE

GT *Salmonella* en filière fromages au lait cru de bovin



Avril 2019



Document d'aide méthodologique et ses annexes :

- [1. *Salmonella* spp - Caractéristiques microbiologiques](#)
- [2. Textes règlementaires](#)
- [3. Plateforme de Surveillance de la Chaîne Alimentaire](#)
- [4. Réseau *Salmonella* - surveillance des salmonelles d'origine non humaine](#)
- [5. Définition d'un plan d'échantillonnage](#)
- [6. Méthodes analytiques](#)
- [7. Caractérisation phénotypique et moléculaire](#)



PRODUCTION & FILIÈRES ALIMENTATION ENSEIGNEMENT & RECHERCHE MINISTÈRE

Accueil > La plate-forme de surveillance de la chaîne alimentaire livre sa première production

La plate-forme de surveillance de la chaîne alimentaire livre sa première production

05/04/2019

Partager

SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS | EPIDÉMIOLOGIE

PARTENAIRES



PLATEFORME DE SURVEILLANCE DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE

Document d'aide méthodologique : Surveiller *Salmonella* spp en filière de fabrication de fromages au lait cru

Pour les **professionnels**,

Pour une **surveillance adaptée** en fonction des situations,

Pour des **interactions renforcées** entre les différents **maillons** de la chaîne alimentaire.

**Un guide technique !
PAS un référentiel d'audit & contrôles officiels**



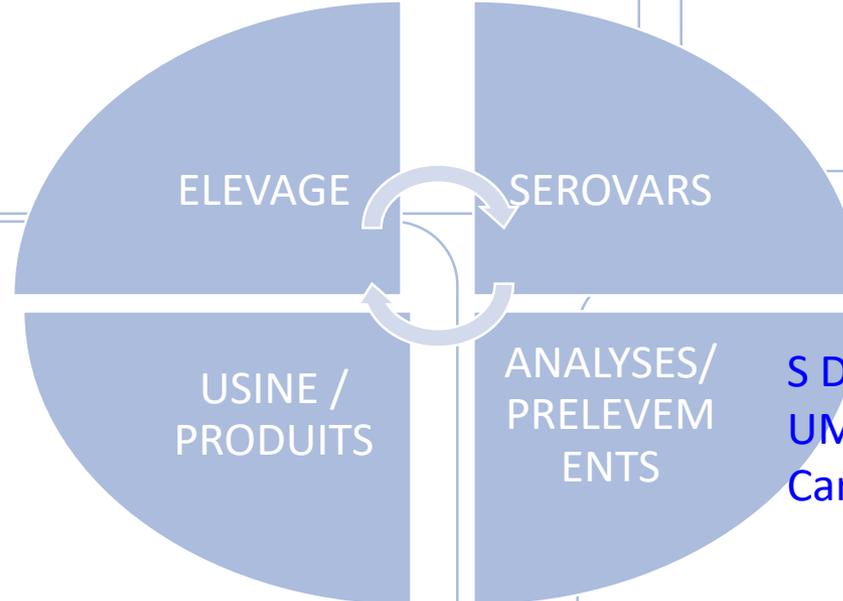
Autres études en cours

- En Franche-Comté (URFAC-IDELE) : facteurs de risque de contamination du lait en élevage par *Salmonella* Dublin
- En Normandie (GDS61) : évaluation de mesures de gestion sanitaire associées à une vaccination répétée (hyperimmunisation) et à l'ajout de pré- et probiotiques dans la ration
- CASDAR EMISSAGE (ACTALIA-IFIP-ANSES) : Epidémiologie des *Salmonella* en filières animales par approche génomique

Problématiques-projets Salmonelles et filières de ruminants

En bleu : projets en cours

- Mesures de maîtrise (dont BPH, biosécurité, probiotiques, vaccins, auto-vaccins...) **SALMOVAC GDS61**
- Facteurs de risque **CADUBLIN IDELE URFAC**
- Eau, épandages, alimentation, faune sauvage... **AMONT ST NECTAIRE POLE AOPMC INRA**
- Santé animale
- Rôle des écosystèmes ferme
- Microbiote



- Risque et prévalence
- Spécificités de Dublin?
- Spécificités de zones/sérovars

AQR ACTALIA-CNIEL

- Analyse quantitative de l'exposition et du risque
- PMS
- Croissance et survie
- Plan d'échantillonnage
- Impact des opérations de maîtrise de l'hygiène des carcasses

S DUBLIN PSCA

UMT ASIICS ACTALIA IFIP ANSES
Carte de contrôle ACTALIA

- Séquençage total du génome (WGS)
- Eau
- Echantillonnage
- Quantification



Tous germes

Développement du lait cru dans les filières AOP normandes

4

Un projet de filière... en 3 axes

Action 1. Fédérer les acteurs de la filière et les structures du conseil autour des enjeux de la **production du lait cru en Normandie**

Action 2.a. Réaliser des **audits de biosécurité « lait cru »** chez les producteurs AOP Normands (état des lieux de filière) et proposer un plan d'amélioration le cas échéant

Action 2.b. **Caractériser la flore microbienne des laits** pour évaluer l'impact des pratiques d'élevage sur la flore d'intérêt technologique du lait



Rendez-vous en 2021 !

Etude AMONT SAINT NECTAIRE

Colloque Fromages au lait cru 2020 – Céline DELBES et Bruno MARTIN : ...

À regarder plus tard Partager



AMONT SAINT NECTAIRE

AOP SAINT-NECTAIRE

AOP Petit Fromage Auvergnat central

AGRICULTURES & TERRITOIRES CHARGES D'AGRICULTURE

INRAE

➤ **Qualification multifactorielle des systèmes de production de lait en AOP saint-nectaire fermier pour la maîtrise sanitaire**

cget

Liberté • Égalité • Fraternité
REPUBLIQUE FRANÇAISE

La Région Auvergne-Rhône-Alpes

L'Europe
s'engage
en faveur de
la diversité

INRAE
Colloque Fromages au lait cru
30 janvier 2020

6

PLUS DE VIDÉOS

3:49 / 26:23

Fromages au lait cru, entre risques et bénéfices : la diversité au cœur du débat !

YouTube

➤ Ce qu'il faut retenir de l'étude



- ❑ Deux classes sanitaires caractérisées chacune par un ensemble de pratiques qui reflètent la cohérence globale de l'exploitation
 - Des pathogènes en classe B malgré une hygiène de traite intensive
 - Main d'œuvre suffisante / charge de travail
 - Cohérence du système fourrager / besoins du troupeau
 - Alimentation des animaux / production laitière
- ❑ Une gestion globale de la ferme qui modifie les équilibres microbiens dans les environnements de la ferme et le lait
 - Des différences entre les classes sanitaires plus marquées en hiver, en particulier pour les communautés fongiques
- ❑ Des flux intenses et multidirectionnels de microorganismes entre les différents environnements de la ferme et avec le lait
 - Litière : marqueur clé des risques sanitaires
 - Trayons : carrefour des transferts microbiens vers le lait sous influence de la traite
 - Air ambiant de la salle de traite: reflet des écosystèmes microbiens de la ferme ?

Démarche d'intervention sur la qualité microbiologique du lait dans une exploitation avec robot(s) de traite



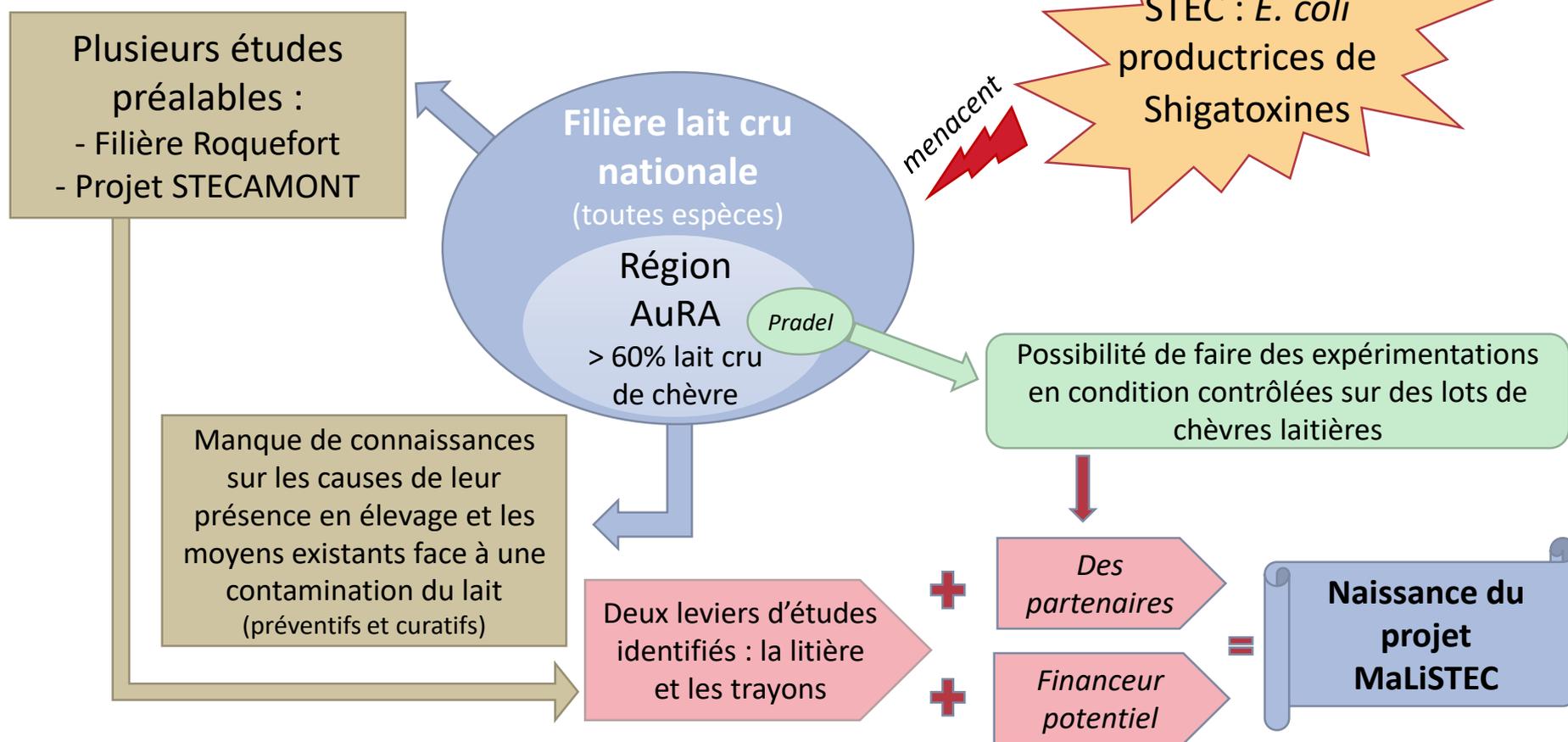
Merci de votre attention !

Des questions ?



sabrina.raynaud@idele.fr

Les *E. coli* STEC : une menace pour la filière lait cru en région AuRA



MaLiSTEC – Préconisations d'entretien des litières et protocole d'hygiène mammaire face au risque STEC

81



Avec le financement de :



MaLiSTEC : des objectifs en 3 actions

1



Mieux connaître les **caractéristiques des litières caprines**

Identifier les **pratiques préventives** favorisant le contrôle du risque de contamination fécale via la litière

Objectiver l'impact de ces pratiques au Pradel

2

Mise en place ponctuelle de **procédures de désinfection pré-traite des trayons** → quelle efficacité ?

Pour **2 procédures jugées les plus efficaces** sur la diminution du nombre d'*E. coli* à la surface des trayons

→ quelle **pénibilité et temps de travail supplémentaire** ?



3



Diffuser les résultats et disposer d'outils objectivés :

- pour limiter le risque de contamination fécale du lait de chèvre
- en matière d'entretien des litières et de désinfection ponctuelle pré-traite des trayons

Avec le financement de : **La Région** 
Auvergne-Rhône-Alpes



UN PROJET MULTIPARTENARIAL



MaLiSTEC – Action 1

1



Mieux connaître les **caractéristiques des litières caprines**

Identifier les **pratiques préventives** favorisant le contrôle du risque de contamination fécale via la litière

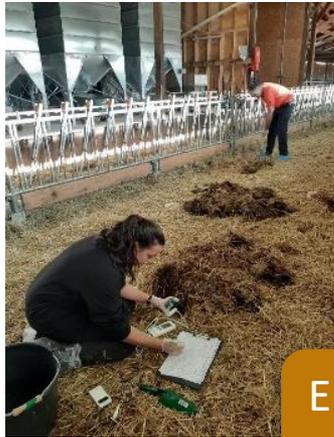
Objectiver l'impact de ces pratiques au Pradel

Comment caractériser les litières ?



- Pré-essai à la ferme du Pradel en 2019
 - Mise en place d'une **méthodologie de caractérisation** de la litière caprine

Mesures
d'ambiance (T°
et hygrométrie)



Matière
sèche



Prélèvements de litière
et pédichiffonnettes



Dénombrement
E. coli



En surface et à 10 cm
de profondeur

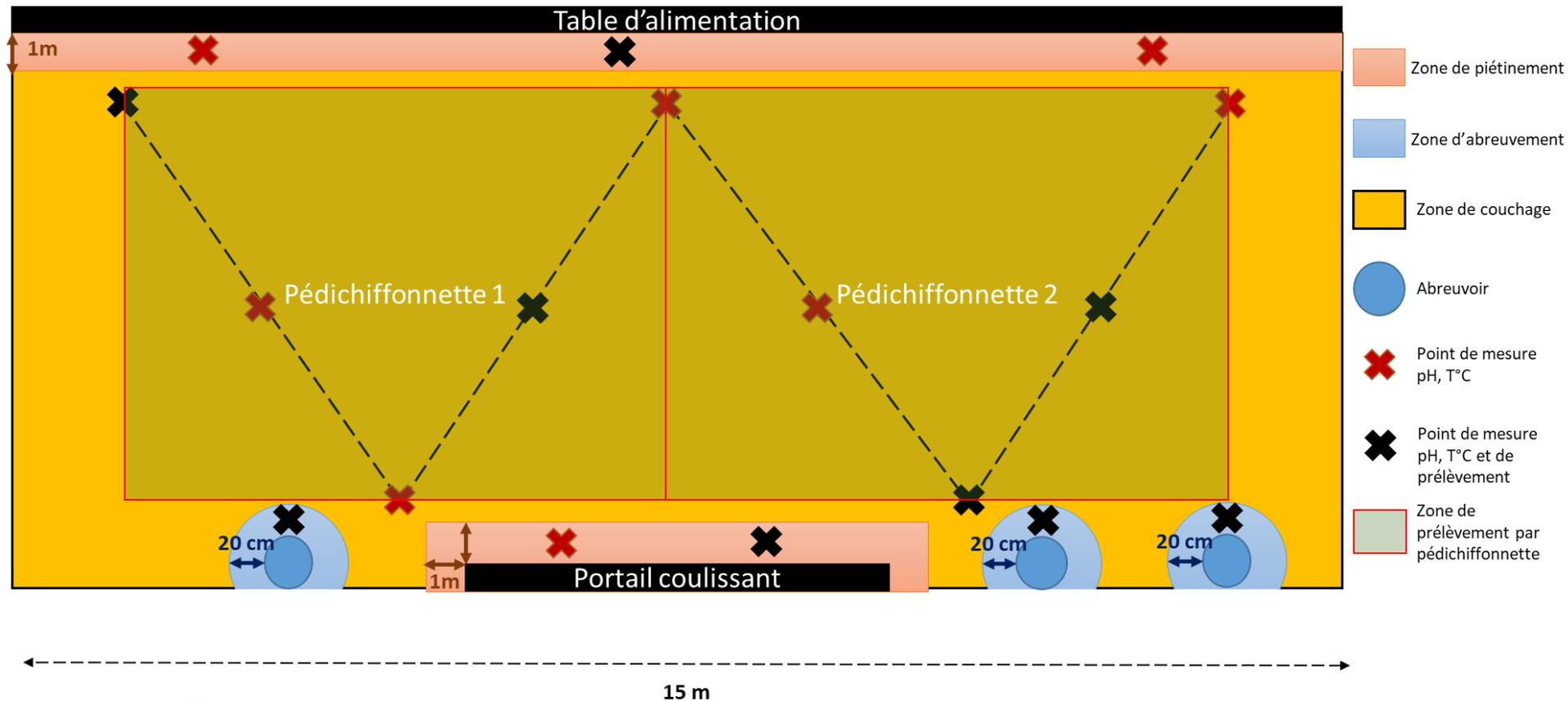
Mesures de
pH et T° de
la litière



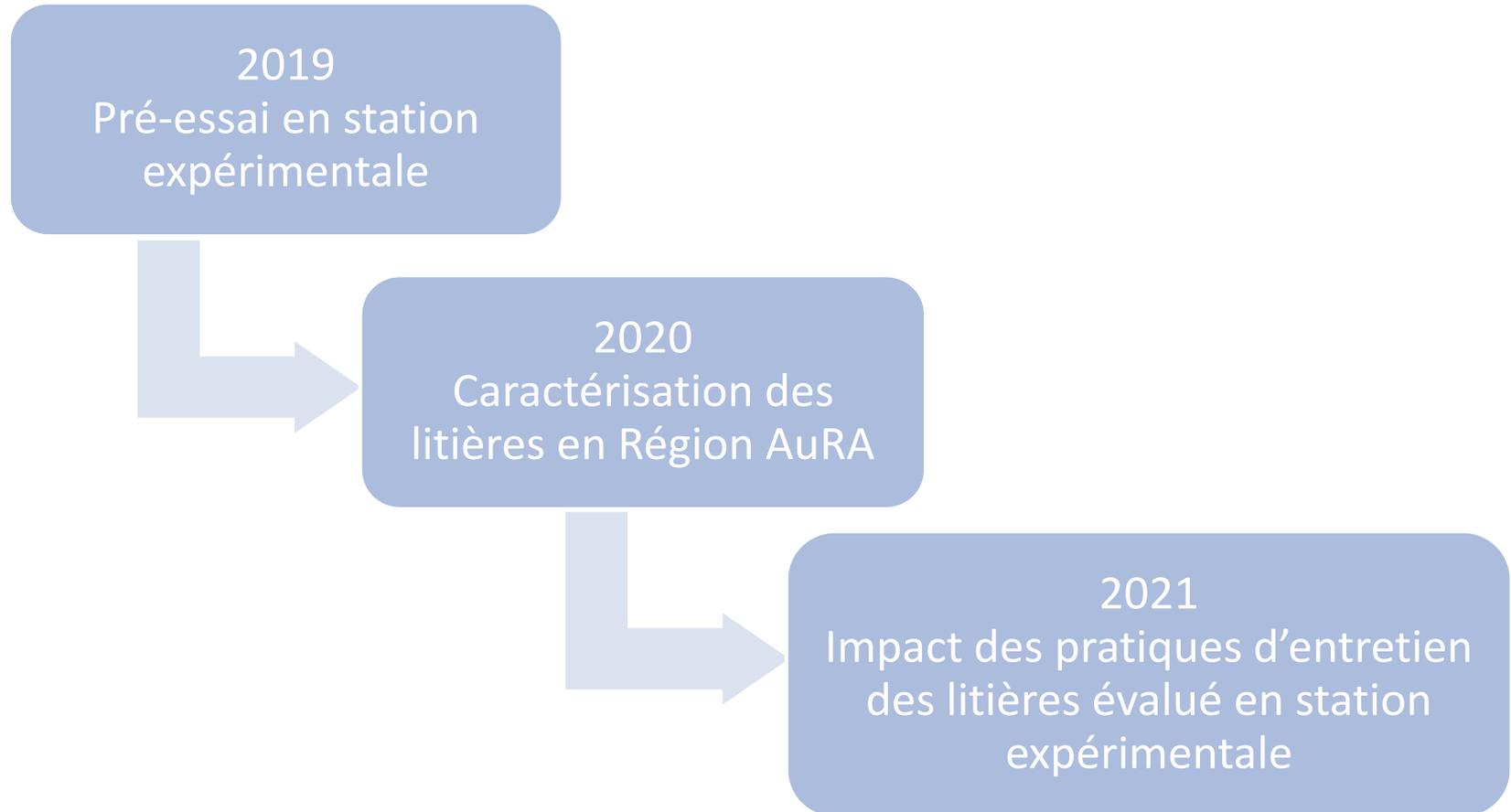
Comment caractériser les litières ?



Zonage de l'aire paillée : zone de couchage, de piétinement, d'abreuvement



Comment caractériser les litières ?



Caractérisation des litières des exploitations régionales



- Sélection de 25 exploitations caprines
 - Suivi des exploitations : de fin mai à fin octobre
 - Questionnaire : recueil des pratiques
 - Mesures et prélèvements répétés sur un **cycle complet d'accumulation de litière**
 - Analyses en laboratoire : matière sèche et *E. coli*
- Fin 2020 : synthèse des résultats et identification des pratiques d'intérêts
- 2021 : évaluation de l'impact de pratiques d'entretien des litières en station expérimentale

Description des 25 exploitations

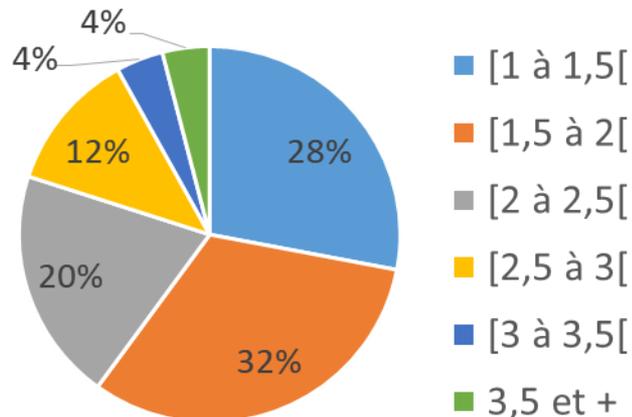


Type	Nombre
Fermier	14
Laitier	11

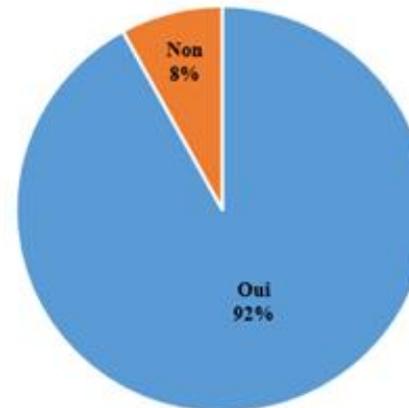
Type de bâtiment	Nombre
Bois	20
Parpaing	3
Pierre	2

Type de sol	Nombre
Béton	11
Béton et terre	3
Terre	11

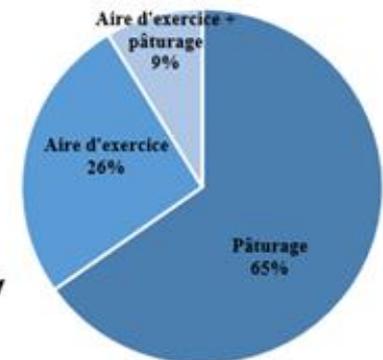
Densité de l'aire paillée suivie (m²/chèvre)



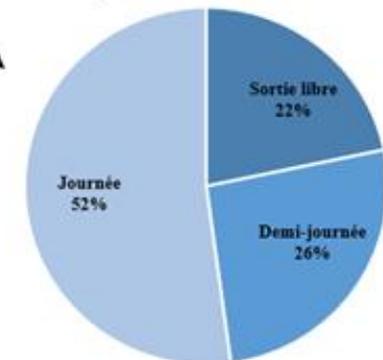
Sortie des chèvres



Lieu de sortie des chèvres



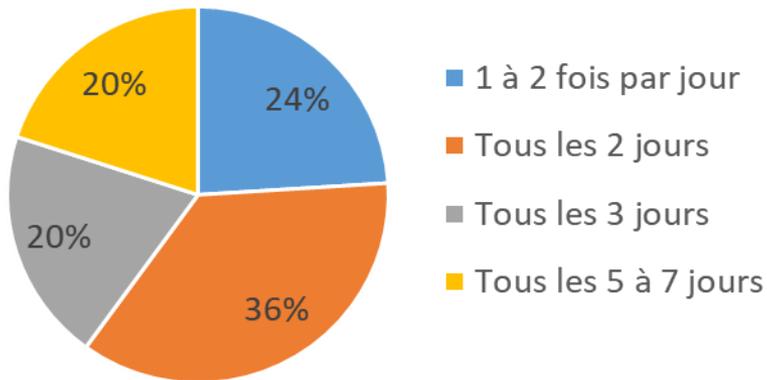
Temps de sortie des chèvres



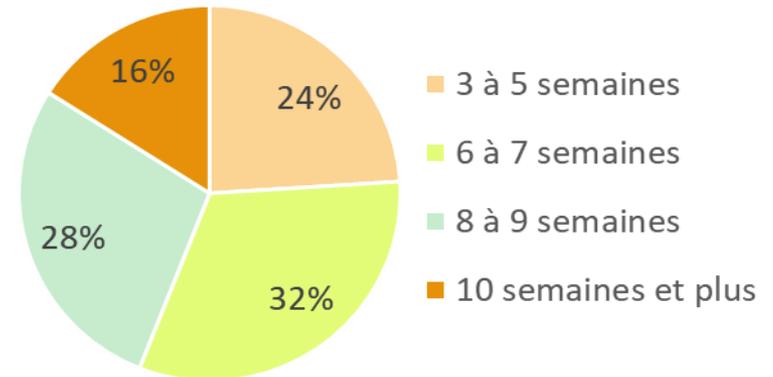


Description des 25 exploitations

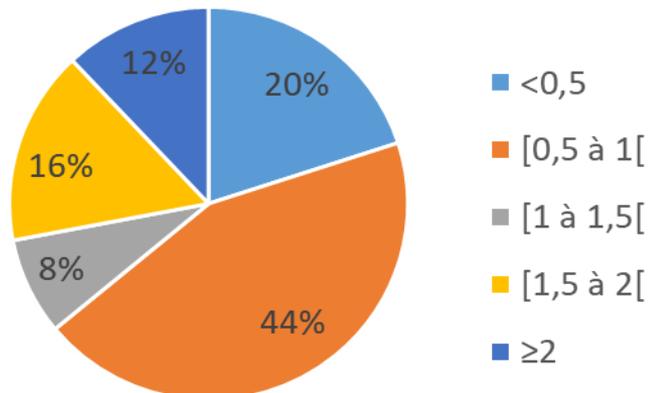
Fréquence de paillage



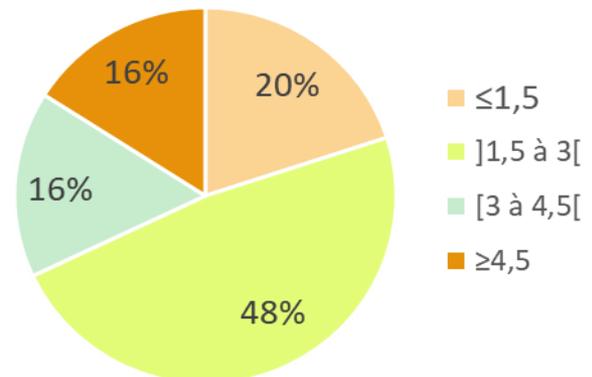
Fréquence de curage



Quantité de paille (kg/m²) après paillage



Quantité de paille (kg/m²) après curage



MaLiSTEC – Action 2

2

Mise en place ponctuelle de **procédures de désinfection pré-traite des trayons** → quelle **efficacité** ?

Pour **2 procédures jugées les plus efficaces** sur la diminution du nombre d'*E. coli* à la surface des trayons

→ quelle **pénibilité et temps de travail supplémentaire** ?



Procédures ponctuelles de désinfection pré-traite des trayons



Quelle efficacité ?

Pénibilité et temps de travail supplémentaire ?

- 4 procédures différentes testées
- Sur les 2 procédures jugées les plus efficaces :
 - Objectiver le temps de travail supplémentaire
 - Evaluer la pénibilité engendrée



MaLiSTEC – Action 3

3



Diffuser les résultats et disposer d'outils objectifs :

- pour limiter le risque de contamination fécale du lait de chèvre
- en matière d'entretien des litières et de désinfection ponctuelle pré-traite des trayons

Diffuser les résultats et disposer d'outils objectivés



Fiches techniques

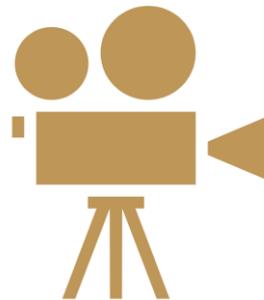
- 
- Préconisation d'entretien de litières caprines face au risque STECHP en lait cru
 - Préconisation de préparation ponctuelle des trayons avant traite face au risque STECHP en lait cru



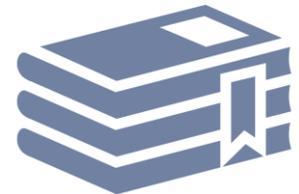
Restitution des résultats du projet lors de journées techniques

Tutoriel vidéo

Procédure ponctuelle de désinfection pré-traite des trayons conseillée en caprin pour minimiser le risque de contamination fécale



Rapport et synthèse des résultats



Merci de votre attention !

Des questions ?



helene.lechenadec@idele.fr

Webinaire Produits Laitiers Fermiers 2020



Merci pour votre participation !

**Replays et diaporamas disponibles
prochainement sur internet**