

INTRODUCTION

*Le guide sanitaire produits laitiers fermiers a pour objectif de fournir aux techniciens accompagnant les producteurs fermiers une démarche d'intervention suite à la détection dans le(s) produit(s) fini(s) d'un germe pathogène (Salmonelles, *Listeria monocytogenes*, et staphylocoques à coagulase positive¹ ayant produit des entérotoxines) (« critère de sécurité ») ou d'un germe indicateur d'hygiène du procédé (*Escherichia coli* ou staphylocoques à coagulation positive en l'absence d'entérotoxine).*

Structure du guide

Le guide complet est découpé en 8 fiches :

- une fiche de préparation de la visite d'intervention,
- une fiche apportant des éléments de connaissance et de réflexion sur les analyses de laboratoire,
- une fiche détaillant le choix des différents prélèvements possibles en élevage et en transformation, et des méthodes de prélèvement,
- une fiche permettant au technicien de faire le bilan de son intervention lorsqu'elle est terminée ; cette fiche pourra être aussi valorisée de façon collective,
- quatre fiches de démarche d'intervention sur chacun des quatre germes concernés,
- un recueil de modèles de documents supports pour l'intervention en exploitation.

Avertissement

La méthode élaborée s'appuie sur les connaissances et l'expertise actuelles en matière de maîtrise des germes pathogènes. Il existe des domaines pour lesquels les connaissances progresseront probablement dans les prochaines années. Aussi, la méthode proposée est susceptible d'évoluer.

Nous partons du pré-requis que les techniciens amenés à intervenir sur des problèmes sanitaires ont été formés au Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène en production fermière et possèdent les connaissances de base nécessaires à la maîtrise de la qualité sanitaire des produits laitiers fermiers. Par ailleurs des supports d'intervention existants seront référencés afin que les techniciens puissent, le cas échéant, s'y référer pour préparer leur visite. Les 3 principales espèces laitières (vache, chèvre, brebis) et 5 grands types de technologies seront abordés (pâte molle lactique, pâte molle présure, pâte pressée non cuite, produits frais, pâte molle caillé doux).



I. POURQUOI CE GUIDE SANITAIRE PRODUITS LAITIERS FERMIERS ?

Les techniciens accompagnant les producteurs fermiers de produits laitiers sont parfois confrontés à des problèmes sanitaires dans les exploitations, suite à la détection de germes pathogènes (« critère de sécurité » : Salmonelles, *Listeria monocytogenes*, et staphylocoques à coagulase positive¹) ou indicateurs d'hygiène (*Escherichia coli*) lors d'auto-contrôles, de contrôles officiels ou plus rarement suite à des problèmes de santé rapportés chez les consommateurs. De tels problèmes sanitaires ou hygiéniques sont toujours préoccupants dans une exploitation fermière. En effet, les impacts financiers sont importants (coût des analyses, impossibilité de vendre les produits), et l'image de l'atelier est facilement altérée en cas de mise en cause de la sécurité du produit. Dans ce contexte, la mise en place d'une démarche rapide, structurée et efficace visant à résoudre le problème rencontré, maintenir ou reprendre rapidement la commercialisation du produit, est nécessaire et l'accompagnement du producteur par un technicien spécialisé essentiel.

Ce guide propose des méthodes d'intervention, fruit de l'expertise commune de techniciens expérimentés accompagnant les producteurs laitiers fermiers lors de problèmes sanitaires affectant les produits en relation avec la présence de germes indésirables. Son objectif est de décrire, germe par germe, une méthode d'intervention, la plus pertinente possible, afin de permettre au

¹ Dont le représentant majoritaire est *Staphylococcus aureus* ou staphylocoque doré

producteur de revenir rapidement à une situation normale.

Les démarches d'intervention proposées sont définies à l'échelle de l'exploitation, et intègrent à la fois les volets élevage et transformation.

II. STRUCTURE DU GUIDE

Les démarches d'intervention s'inscrivent dans une situation identifiée comme urgente, de « crise » dès lors qu'elles se rapportent à des événements sanitaires associés à des critères de sécurité :

- analyse d'auto-contrôle non satisfaisante sur le produit ou sur le lait (cas des régions où il existe des plans de surveillance des laits) ⁽²⁾,
- analyse de contrôle officiel non satisfaisante,
- implication de l'atelier de transformation par une enquête épidémiologique faisant suite à la notification de cas de pathologie humaine.

Le guide comporte des fiches générales essentielles à la compréhension et à l'appropriation des démarches d'intervention proprement dites. Ces fiches sont relatives notamment aux modalités de prélèvements et aux analyses de laboratoire. Le guide se structure ensuite autour des 4 germes vis-à-vis desquels il propose des approches spécifiques :

- Salmonelles,
- *Listeria monocytogenes*
- Staphylocoques à coagulase positive,
- *Escherichia coli*.

² un contrôle non satisfaisant de la part d'un client pourrait aussi être à l'origine de cet événement sanitaire. Dans ce cas-là il importe de bien vérifier dans quelles conditions a été faite l'analyse par le distributeur : moment du prélèvement, type de prélèvement, conditions de conservation avant et après le prélèvement, traçabilité...



III. LES GRANDES ETAPES DE L'INTERVENTION

Au delà des aspects techniques, le technicien a un rôle important concernant le relationnel avec le producteur, l'administration, les clients ou les fournisseurs.

Sur le plan organisationnel, il s'agit en outre de s'appuyer, lorsqu'elles existent, sur les structurations collectives locales : techniciens spécialisés et vétérinaires, équipements acquis collectivement (pasteurisateur...), appuis financiers éventuels... L'intervention technique proprement dite comporte 5 étapes successives décrites schématiquement ci-dessous (figure 1).

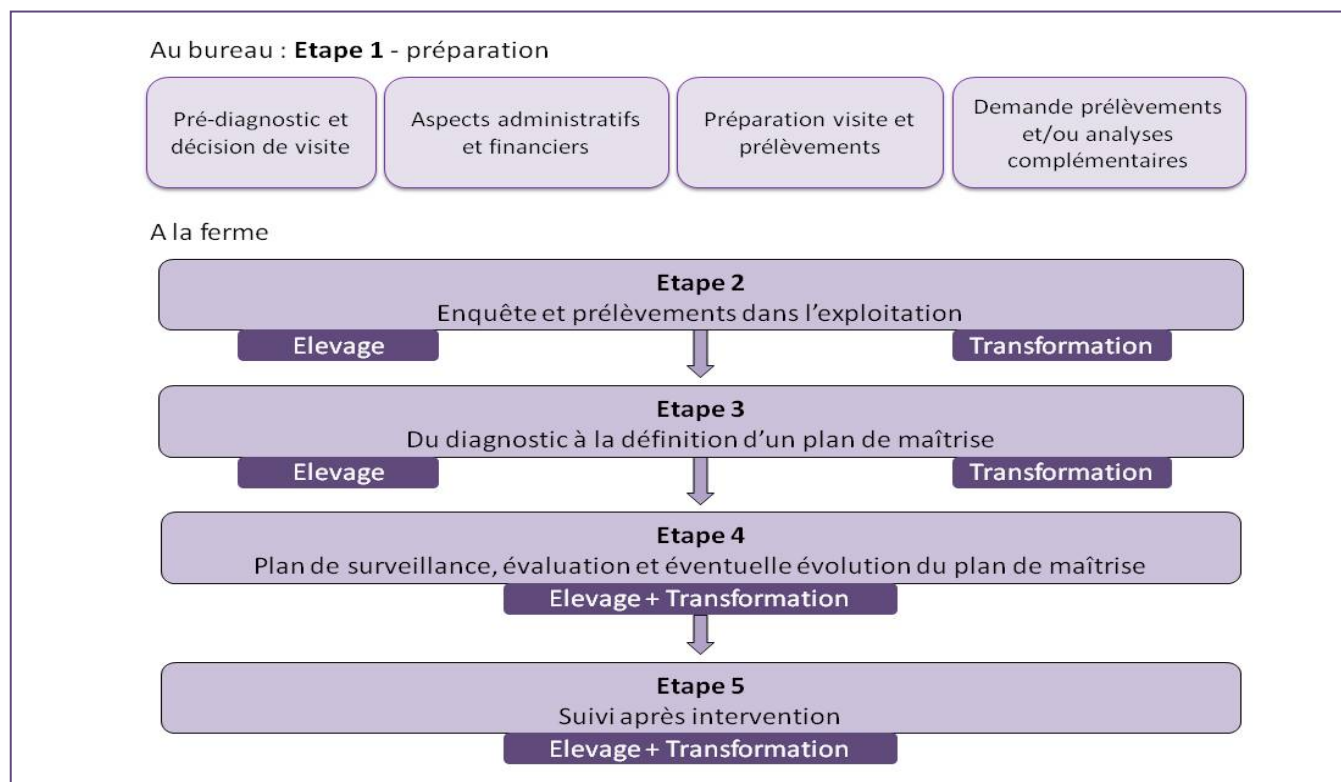


Figure 1 : Description générale de la démarche d'intervention sanitaire produits laitiers fermiers

Etape 1 : Préparation de l'intervention

Cette étape correspond à un premier contact entre l'éleveur et l'intervenant ; elle a pour objectifs de se mettre en alerte, de prendre des premières mesures et de préparer l'intervention proprement dite.

Cette première étape débute au moment de la suspicion du problème sanitaire. Elle doit permettre :

- de bloquer les produits qui sont encore chez le producteur,
- de se renseigner sur le sujet.

Puis si les résultats d'analyse sont confirmés, un échange avec l'éleveur permettra de :

- connaître l'exploitation si l'on n'est pas un intervenant habituel,
- caractériser le problème sanitaire et analyser l'alerte,
- gérer l'urgence (le cas échéant, retrait des lots),
- étudier les antécédents, commencer l'enquête et recueillir l'avis du producteur,
- poursuivre les investigations pour mieux cerner l'origine du problème,
- s'organiser.

Le technicien peut également rechercher les dispositifs d'aide accessibles au producteur. Son rôle est aussi d'accompagner moralement le producteur, qui se trouve souvent seul face à son problème.

Etape 2 : Enquête dans l'exploitation et prélèvements

Cette étape essentielle doit être conduite avec méthode pour ne rien oublier. Il s'agit, à la fois pour le volet élevage et le volet transformation, de mener une enquête en collaboration avec le producteur et les différents intervenants de l'exploitation. Ce travail comprendra diverses observations, des mesures et la réalisation de prélèvements en vue d'analyses.

La figure 2 récapitule les grands axes de travail possibles en termes d'enquête et d'observations. Les démarches d'intervention germe par germe indiqueront au technicien comment orienter l'enquête et cibler les prélèvements de première et deuxième intention selon la situation rencontrée.

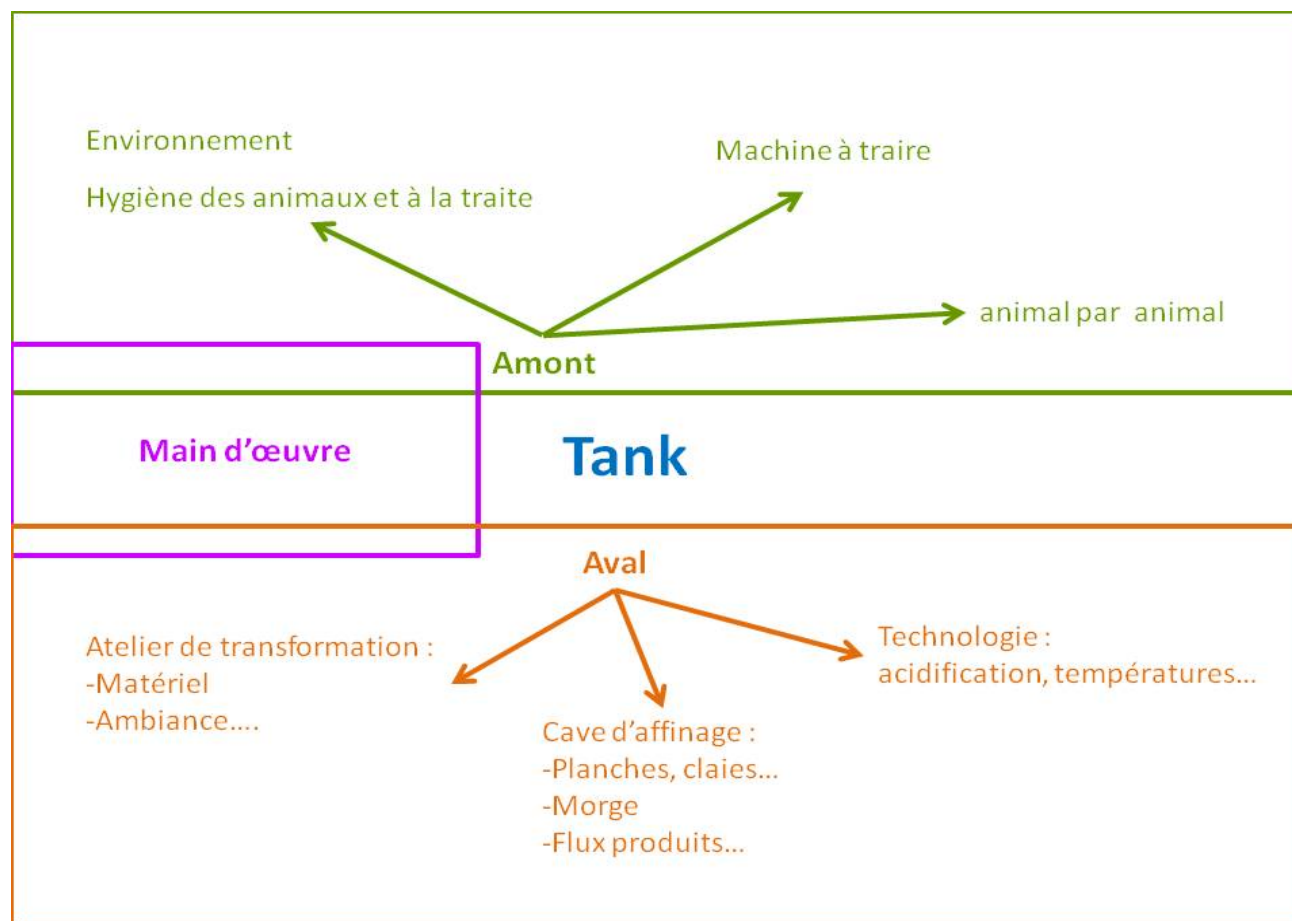


Figure 2 : Axes de travail possibles lors de l'intervention « germe pathogène » en production laitière fermière. A définir et hiérarchiser au cas par cas, selon le germe, le type de produit concerné...

Etape 3 : Du diagnostic de situation à la définition d'un plan de maîtrise

Les éléments recueillis permettent de formuler des hypothèses sur les causes supposées de l'événement sanitaire, et dans quelques cas, d'orienter le diagnostic : mise en cause du volet élevage et/ou du volet transformation ; au sein du volet élevage, distinction éventuelle entre problèmes sanitaires sur le troupeau ou contamination environnementale. Les résultats de cette première approche diagnostique seront présentés à l'éleveur et discutés avec lui.

Il s'agira ensuite de définir avec le producteur des mesures de maîtrise. Pour être appliquées, ces mesures devront être peu nombreuses et hiérarchisées. Elles devront être argumentées et pourront nécessiter de ce fait un point sur des éléments de connaissance propres aux germes visés. Elles devront prendre en compte en outre la logique d'exploitation de l'éleveur et être adaptées à son système de production. Il est recommandé de passer du temps à évaluer l'acceptabilité des mesures, leur faisabilité dans le contexte de l'exploitation et à définir une échéance réaliste pour la mise en œuvre de chaque mesure.



Etape 4 : Plan de surveillance des produits, évaluation de la mise en place des mesures de maîtrise, éventuellement évolution des mesures de maîtrise

Après la mise en œuvre du plan d'action, des fabrications sont relancées si elles avaient été interrompues et les produits sont vérifiés par des analyses régulières. Une visite supplémentaire peut permettre de s'assurer de la mise en œuvre effective des mesures de maîtrise. Dans le cas où le diagnostic n'a pas pu être facilement posé et que les produits sont toujours contaminés, l'enquête doit se poursuivre en s'élargissant sur des facteurs de risques moins courants pour le germe concerné. Des prélèvements de deuxième intention peuvent alors être réalisés, soit pour étudier de nouvelles pistes de contamination, soit dans un but pédagogique afin d'argumenter le bien-fondé d'une ou plusieurs mesure(s) de maîtrise : par exemple, le fait de trouver la bactérie dans une auge ou un abreuvoir permet d'argumenter de l'importance d'un nettoyage régulier.



Etape 5 : Suivi après intervention

Il s'agit de mettre en place un suivi du plan de maîtrise et de l'évolution de la contamination dans l'exploitation.

Un document est proposé au technicien pour faire le bilan de son intervention. Ce document a un double objectif :

- permettre au technicien de faire pour lui-même un bilan de son intervention,
- en projet : permettre à la filière une synthèse collective des interventions sur une même base, pour :
 - analyser les caractéristiques des interventions réalisées par les techniciens de la filière sur le type de germes rencontrés, les facteurs de risque identifiés et les mesures de maîtrise mises en place, remonter au niveau national des données sur les plans d'intervention réalisés afin de mieux définir les mesures de maîtrise du risque lié aux bactéries pathogènes, adaptées aux spécificités de la production fermière. La Profession pourra ainsi dialoguer de manière argumentée avec l'administration sur les options de maîtrise sanitaire essentielles dans les exploitations fermières.
 - enrichir et faire évoluer les démarches d'intervention.

Ce document peut aussi aider le technicien à préparer un compte-rendu pour le producteur.



TABLE DES ABREVIATIONS

DDPP : Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP). Selon les départements, il peut s'agir aussi d'une Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des populations (DDCSP)

ORQUAL : Projet collectif en cours (Institut de l'Élevage *et al.*) de construction d'un outil de maîtrise de la régularité et de la qualité technologique et organoleptique des produits laitiers fermiers pour une meilleure adaptation des produits aux exigences du marché

COFIT : Comité Français Interprofessionnel pour les Techniques de Production du Lait ; structure interprofessionnelle rassemblant des représentants des producteurs de lait et des représentants des fournisseurs, créée pour échanger et proposer des solutions et des méthodes pour les problèmes relatifs à la traite et à son environnement.

Ce dossier a été piloté par l'Institut de l'Élevage et réalisé avec le soutien financier de FranceAgriMer et de la région Rhône-Alpes

Ce guide a été rédigé par : Sabrina Raynaud (Institut de l'Élevage), Julie Barral (Actilait Centre de Carmejane), Sylvie Morge (PEP caprins Rhône-Alpes), à partir de la capitalisation de l'expérience de techniciens de terrain : Jean-Marie Ducret (Centre Technique des Fromages Comtois), Marie-Annick Dye (Chambre d'Agriculture de l'Isère), Jean-François Guittard (Syndicat du Saint Nectaire), Emilie Gillet (Association des Vendeurs Directs de Produits Laitiers de Haute-Normandie), Maxime Marois (Groupement de Défense Sanitaire des Alpes de Haute-Provence), Bruno Mathieu (Syndicat Interprofessionnel du Reblochon), Jacky Mège (Association des Éleveurs Transhumants des Trois Vallées), Pascal Picant (Groupement de Défense Sanitaire du Calvados), Jean-Charles Ray (Etablissement Régional de l'Élevage d'Ile-de-France), Violaine Salaün (Interprofession lait de brebis des Pyrénées Atlantiques), Laurent Thomas (Groupement de Défense Sanitaire du Rhône)

Relecture : Guillemette Allut (Languedoc Roussillon Elevage / Centre Fromager de Bourgogne), Aline Bazin (Centre Technique des Fromages Comtois), Emilien Fatet (Actilait Centre de Carmejane), Yves Lefrileux (Institut de l'Élevage), Laëtitia Rossignol (Centre Fromager de Bourgogne), Marie Vandewalle (Association Régionale des Vendeurs Directs Nord Pas de Calais)

Référents techniques : Renée de Crémoux et Philippe Roussel (Institut de l'Élevage), Jean-François Combes (ENILV Aurillac), Valérie Michel (Actilait), Jean-Luc Simon (Groupements de Défense Sanitaire de Rhône-Alpes)

Responsables professionnels : Marc Lesty et Frédéric Blanchard (FNEC)

Mise en page : Stéphanie Couspeyre – Réf. : 00 11 38 014

Crédit photos : Institut de l'Élevage, Violaine Salaün, Bruno Mathieu, Actilait, Jean-Luc Simon, Laurent Thomas, PEP Caprins Rhône-Alpes, Jacky Mège, Marie Vandewalle, Charlotte Geyl



Association des Vendeurs Directs de Produits Laitiers de Haute-Normandie



Interprofession Lait de brebis Pyrénées Atlantiques



AVEC LE SOUTIEN FINANCIER DE :



FranceAgriMer

Rhône-Alpes Région