



BILAN DE L'INTERVENTION POUR LE TECHNICIEN

Cette fiche a pour objectif de permettre au technicien de faire une évaluation de son intervention, afin de prendre du recul sur ses méthodes, d'en garder une trace et peut-être d'améliorer les interventions suivantes. Ce document peut aussi servir de trame pour un compte-rendu au producteur. D'un point de vue collectif, ces fiches de bilan pourront servir à la filière afin de réaliser une synthèse collective des interventions sur une même base (en projet), 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.*



Technicien ayant suivi le problème sanitaire :

Nom :

Structure :

Zone géographique d'intervention :

I. CADRE GENERAL DE L'INTERVENTION

Voir le questionnaire de la fiche « PREPARATION DE LA VISITE » s'il a été utilisé

Pathogène concerné :

Département où a eu lieu cette intervention :

Description de l'atelier laitier et de la transformation :

Espèce :

Nombre d'animaux laitiers :

Litrage transformé par an :

• *Type de produits fabriqués (catégories GBPH) et si possible estimation des volumes fabriqués ou de la répartition de la production :*

fromage à pâte molle de type lactique

lait cru de consommation

fromage à pâte molle de type présure

lait pasteurisé fermier

fromage à pâte molle caillé doux

crème

fromage à pâte pressée non cuite

beurre

fromage à pâte pressée cuite et demi-cuite

yaourts

fromage frais

laits fermentés

fromage à pâte persillée

laits gélifiés ou emprésurés

fromage à base de petit lait

autre, précisez :

II. CIRCONSTANCES ET CARACTERISATION DU PROBLEME SANITAIRE

• **Date de l'événement sanitaire** (date de la première analyse non satisfaisante ou date de constat d'un problème de santé humaine) :

• **Quel événement sanitaire a déclenché l'intervention ?**

- auto-contrôle produit
- contrôle officiel (de la part des autorités sanitaires)
- contrôle client
- remontée santé humaine épidémiologie
- autre, précisez :

Type de technologie (s) touchée(s) par le problème sanitaire et germe concerné :

Type de germe concerné	Produit(s) concerné(s)		
	Type de technologie (voir catégories GBPH au-dessus)	Date de fabrication	Date d'analyse
<input type="checkbox"/> Staphylocoque à coagulase positive dépassement m <input type="checkbox"/> Staphylocoque à coagulase positive dépassement M <input type="checkbox"/> Staphylocoque à coagulase positive avec entérotoxines <input type="checkbox"/> <i>Listeria monocytogenes</i> <input type="checkbox"/> <i>Listeria</i> autres <input type="checkbox"/> <i>Salmonella</i> <input type="checkbox"/> <i>Escherichia coli</i> dépassement m <input type="checkbox"/> <i>Escherichia coli</i> dépassement M <input type="checkbox"/> Autres, précisez :			
<input type="checkbox"/> Staphylocoque à coagulase positive dépassement m <input type="checkbox"/> Staphylocoque à coagulase positive dépassement M <input type="checkbox"/> Staphylocoque à coagulase positive avec entérotoxines <input type="checkbox"/> <i>Listeria monocytogenes</i> <input type="checkbox"/> <i>Listeria</i> autres <input type="checkbox"/> <i>Salmonella</i> <input type="checkbox"/> <i>Escherichia coli</i> dépassement m <input type="checkbox"/> <i>Escherichia coli</i> dépassement M <input type="checkbox"/> Autres, précisez :			

III. ANTECEDENTS AVANT L'INTERVENTION

- *Y avait-il eu des antécédents sur cette exploitation (analyse(s) non satisfaisante(s)) ?* oui non
- *Si oui, lesquels ? (voir tableau ci-dessous)*

Antécédents Type de germe concerné	Antécédents Produit(s) concerné(s)		
	Type de technologie (voir catégories GBPH au-dessus)	Date de fabrication	Date d'analyse
<input type="checkbox"/> Staphylocoque à coagulase positive dépassement m <input type="checkbox"/> Staphylocoque à coagulase positive dépassement M <input type="checkbox"/> Staphylocoque à coagulase positive avec entérotoxines <input type="checkbox"/> <i>Listeria monocytogenes</i> <input type="checkbox"/> <i>Listeria</i> autres <input type="checkbox"/> <i>Salmonella</i> <input type="checkbox"/> <i>Escherichia coli</i> dépassement m <input type="checkbox"/> <i>Escherichia coli</i> dépassement M <input type="checkbox"/> Autres, précisez :			
<input type="checkbox"/> Staphylocoque à coagulase positive dépassement m <input type="checkbox"/> Staphylocoque à coagulase positive dépassement M <input type="checkbox"/> Staphylocoque à coagulase positive avec entérotoxines <input type="checkbox"/> <i>Listeria monocytogenes</i> <input type="checkbox"/> <i>Listeria</i> autres <input type="checkbox"/> <i>Salmonella</i> <input type="checkbox"/> <i>Escherichia coli</i> dépassement m <input type="checkbox"/> <i>Escherichia coli</i> dépassement M <input type="checkbox"/> Autres, précisez :			

V. RESOLUTION DU CAS ET MESURES DE MAITRISE

- **Identification de l'origine du problème :** oui non

- **Quels facteurs de risque ont été identifiés :**

- **élevage**, préciser :

animal excréteur intra-mammaire, combien d'animaux excréteurs dans le troupeau ?

Préciser :

.....

environnement contaminé, précisez (eau, alimentation...)

Préciser :

.....

- **fromagerie**

Préciser :

.....

.....

- **autre**

Préciser :

.....

• **Quelles mesures de maîtrise ont permis de revenir à une situation normale ?**

Préciser :

.....

.....

• **Quelles préconisations ont été faites pour que le problème ne se reproduise pas ? (mesures de surveillance au cours de l'année par exemple, mesures de maîtrise à appliquer en différé comme celles concernant la confection des ensilages...)**

Préciser :

.....

.....

VI. BILAN DE L'INTERVENTION

- *Si possible, chiffre d'affaire de l'atelier de transformation :*
- *Bilan financier :*

Coût induit	Montant
Coût des analyses	
Perte de produits	
Frais d'intervention	
Autres frais, précisez : Coût destruction de produits Coût assainissement du lait (pastro...) Coût ensemencement technologique (ferment lactique, de surface...)	
TOTAL	

- *Une partie de ces coûts a-t-elle pu être prise en charge :* oui non

Si oui, préciser comment :

.....

- *Durée de l'intervention (de la première analyse non satisfaisante jusqu'au retour à la commercialisation sans analyses pour le producteur (plan d'auto contrôle habituel)) :*

Préciser :

.....

.....

- *Estimation du temps passé par le technicien et/ou l'éleveur sur cette intervention (prélèvements, mesures en cours de fabrication...) :*

Préciser :

.....

.....

• **Si la gestion de ce cas a été difficile, pourquoi ?**

- cause non trouvée, cas non résolu, préciser :
- budget insuffisant pour les analyses
- résultats d'analyse non cohérents ou difficilement interprétables ?
- difficultés relationnelles avec les services de l'Etat
- difficultés relationnelles avec le producteur
- manque d'expérience du technicien (vous-même)
- autre, préciser :

• **Comment est-ce que le producteur a vécu cette crise sanitaire ? (surtout pour les critères de sécurité)**

.....

.....

.....

• **Qu'est-ce qui s'est plutôt bien ou plutôt mal passé dans cette intervention dans les relations du technicien avec le producteur ? Comment le producteur a-t-il vécu l'intervention du technicien ?**

S'est plutôt bien passé	S'est plutôt mal passé

• **Comment se sont passées les relations entre le producteurs et les services de l'Etat ?**

- Très bien
 Plutôt bien
 Plutôt mal
 Très mal

VII. EVALUATION DE LA DEMARCHE ADOPTEE

- **Avez-vous mis en œuvre des dispositifs locaux de gestion de crise, une intervention avec d'autres intervenants, trouvé une solution pour que le producteur puisse continuer à valoriser son lait... ?** oui non

Si oui, décrire le dispositif :

.....

.....

- **Est-ce que ce dispositif a été utile ?** oui non

Si oui, préciser :

.....

.....

- **Si non, est-ce que cette expérience de gestion crise pourrait déclencher une organisation collective définie localement ?** oui non

Si oui, pourquoi ?

.....

.....

- **Pouvez-vous imaginer et décrire le schéma d'organisation qui pourrait être mis en place sur votre secteur ?**

.....

.....

.....

- **La démarche décrite dans le guide a-t-elle été appliquée ?** oui non

Sinon, pourquoi ? Qu'est-ce qui a été adapté ?

.....

.....

.....

- **A la fin de cette intervention, si vous deviez en faire un bilan, qu'auriez-vous fait différemment pour traiter ce cas et que changeriez-vous à l'avenir ?**

.....

.....

.....

- **Quels autres éléments de retour d'expérience vous paraîtraient susceptibles d'être soulignés ou valorisés d'un point de vue collectif ou organisationnel ?**

.....

.....

.....

Ce dossier a été piloté par l'Institut de l'Elevage 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'Elevage), Julie Barral (Actilait Centre de Carmejeane), 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 Eleveurs Transhumants des Trois Vallées), Pascal Picant (Groupement de Défense Sanitaire du Calvados), Jean-Charles Ray (Etablissement Régional de l'Elevage 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 Carmejeane), Yves Lefrileux (Institut de l'Elevage), 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'Elevage), 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'Elevage, Violaine Salaün, Bruno Mathieu, Actilait, Jean-Luc Simon, Laurent Thomas, PEP Caprins Rhône-Alpes, Jacky Mège, Marie Vandewalle, Charlotte Geyl



AVEC LE SOUTIEN
FINANCIER DE :



Association des Vendeurs Directs
de Produits Laitiers de Haute-Normandie



Interprofession
Lait de brebis
Pyrénées
Atlantiques

