



Hygiène Des règles acceptées par tous

L'hygiène est un enjeu de sécurité alimentaire. L'impact médiatique des crises comme celle de l'année dernière peut provoquer un désastre économique fulgurant. La confiance du consommateur se gagne dans la durée et peut se perdre en quelques heures. Elle sera malheureusement encore plus longue à reconquérir. Toute la filière est très consciente de la nécessité d'une rigueur de chaque instant en matière d'hygiène.

L'hygiène est un pan important de la qualité de nos légumes. Les producteurs en plein champ ou en serres appliquent depuis déjà de nombreuses années des règles strictes en la matière. Bien sûr parfois, il arrive que les règles ne soient pas respectées, ou simplement négligées. Nul n'est à l'abri d'un moment de lassitude ou d'inattention. L'erreur est humaine. C'est pour cela que la filière a mis en place des cahiers des charges et des points de contrôle à tous les maillons de la chaîne. Les stations, les expéditeurs négociants et les clients placent les produits

sous haute surveillance. Le témoignage des responsables de Saillour L'Aber illustre bien cette vigilance. Les producteurs, de leur côté, sont très conscients de leur responsabilité et s'engagent au quotidien pour éviter tout incident. C'est aussi un enjeu économique pour eux. Sous abri, le développement d'une maladie peut avoir des conséquences importantes. La seule manière de l'éviter est d'adopter un protocole sanitaire strict et une pédagogie active avec ses salariés. Les frères Picard expliquent concrètement comment ils appliquent ces règles.

Maîtrise des dangers

Pour aider la filière à voir plus clair dans cette réglementation et mieux connaître ses obligations, le CTIFL publie une actualisation du guide officiel sur ce thème. La réglementation est exigeante en termes de prévention et de maîtrise des dangers. Ce guide intègre donc les règles HACCP. Le risque du corps étranger est l'un des plus connus, mais il n'est pas le seul...

Julien Serandour

Animateur Environnement Qualité AOP CERAFEL





Catherine Glénot, CTIFL

Un nouveau guide des bonnes pratiques

Le dernier guide des bonnes pratiques hygiéniques datait de 1999. Le Centre technique interprofessionnel des fruits et légumes (CTIFL) annonce la sortie imminente d'une nouvelle version. Ce guide officiel validé par les pouvoirs publics est une référence qui intègre désormais les règles HACCP*.

Interview de Catherine Glénot, l'une des rédactrices de ce guide.

Pourquoi un nouveau guide des bonnes pratiques hygiéniques ?

Il fallait actualiser le guide précédent suite à la sortie de la réglementation européenne sur l'hygiène et la sécurité des aliments (règlements CE n°178-2002 et 852-2004) qui intègre dans son champ d'application la production primaire avec des exigences en termes de prévention et de maîtrise des dangers (HACCP*). Cette mission nous a été confiée par les pouvoirs publics. Pour construire ce guide, nous avons mené un travail collaboratif avec les professionnels.

La validation de ce guide a pris un certain temps...

Oui, toute production d'un guide officiel doit se plier à une procédure extrêmement compliquée pour obtenir l'aval des pouvoirs publics. Nous travaillons sur ce guide depuis 2005 et il sortira finalement en 2012. C'est particulièrement long, mais il faut signaler que notre dossier n'était sans doute pas prioritaire pour les autorités par rapport à d'autres secteurs alimentaires jugés plus sensibles... Notre premier dépôt auprès des pouvoirs publics date de 2007. La validation est finalement passée au journal officiel du 10 août 2011.

Qu'est-ce que le producteur peut trouver dans ce guide ?

Nous abordons les dangers liés à la production de fruits et légumes comme les corps étrangers, les produits phytosanitaires, les métaux lourds, les risques biologiques... Nous proposons un tableau d'analyse des dangers pour toutes les étapes de la production primaire. Nous précisons également les mesures de maîtrise de ces dangers lors de la préparation des sols et des substrats, la mise en place des cultures, la conduite de la culture avec des tableaux spécifiques pour la protection des



Catherine Glénot du CTIFL

cultures. Le guide évoque aussi les conditions d'hygiène lors de la récolte, les conditions d'attente au champ, le stockage chez le producteur et le transport primaire jusqu'à la structure de conditionnement. Nous rentrons dans le détail des types de dangers, leur notation en fonction de leur gravité et de leur probabilité d'apparition, les mesures de maîtrise, les procédures de surveillance, les mesures correctives et enfin les enregistrements.

Y a-t-il des points particuliers à signaler ?

Oui, un des points importants concerne la qualité de l'eau d'irrigation. La réglementation dit simplement que de l'eau propre doit être utilisée. Mais comment définir précisément l'eau propre ? Nous avons eu des échanges nombreux là-dessus avec l'Afssa devenue l'Anses aujourd'hui. Nous avons proposé que dans ce guide figure une mesure de maîtrise : l'analyse des risques liée à son eau d'irrigation afin d'évaluer si elle est susceptible ou non de contaminer les fruits et légumes. Elle vise à identifier la nature de la source, le voisinage, le type d'irrigation, le mode de consommation du produit...

A noter également un chapitre sur les allergènes.

** Hazard analysis critical control point - littéralement : Analyse des dangers et maîtrise des points critiques. C'est une méthode qui définit, évalue et propose des mesures de maîtrise des dangers afin de garantir la sécurité des aliments.*

Guide des bonnes pratiques hygiéniques et d'application de la méthode HACCP

Fruits et légumes frais non transformés

Prix d'édition autour de 5 €

Le guide sera publié aux Editions du Journal Officiel et diffusé par les différentes familles professionnelles.

A noter qu'il sera également accessible gratuitement sur le site internet du CTIFL : www.fruits-et-legumes.net

Sur ce même site, il est possible de s'inscrire gratuitement à une newsletter « veille réglementaire ».

Des fiches et des affiches « pratiques » par exemple sur l'hygiène du personnel seront remises à jour et proposées aux producteurs en téléchargement gratuit sur le site internet du CTIFL.



Gaëc Picard - Penvénan (22)

Des règles de bon sens

Jacques et Dominique Picard produisent de la tomate grappe et des cœurs de bœuf en serres verre sur 23 000 m² ainsi que des choux-fleurs à Penvénan. Ils emploient 7 salariés permanents et une dizaine de salariés occasionnels en saison. Installés depuis 1997, les deux frères ont toujours été très exigeants sur les règles sanitaires.

L'hygiène est-elle une dimension importante de votre travail ?

Oui, nous mettons un point d'honneur à travailler dans un environnement propre. Beaucoup de choses découlent de cette rigueur, à commencer par nos résultats techniques.

Comment transmettez-vous cette exigence à vos équipes ?

Chaque salarié est briefé à son embauche. On lui explique les règles impératives. Elles sont simples, mais ne doivent pas être négligées. Nous les répétons souvent, ça fait partie de notre rôle, surtout en saison. On explique aussi qu'en cas de problème sanitaire, les conséquences économiques peuvent être importantes. La culture doit rester saine, c'est une règle d'or. On n'est jamais à l'abri d'une attaque sanitaire, mais autant mettre toutes les chances de notre côté pour l'éviter.

Quelles sont les règles à respecter ?

Lorsqu'on rentre dans la serre, le passage dans le pédiluve est obligatoire ainsi que la désinfection des mains. Les salariés doivent respecter les interdits : pas de nourriture, pas de tabac, pas d'animal domestique, pas trop de bijoux... Les couteaux ou sécateurs doivent être systématiquement désinfectés à chaque changement de rail avec un anti bactérien. Les gants anti-coupure sont obligatoires ainsi qu'une



Dominique et Jacques Picard de Penvénan

tenue propre et nous mettons à disposition une trousse de secours. Jacques est secouriste et nous proposons à ceux qui veulent des formations aux premiers secours. Nous faisons également attention à ne laisser aucun corps étranger dans les colis comme des couteaux ou des bagues en plastique... Jacques contrôle les colis au moment de la pesée : c'est une sécurité supplémentaire. Les visiteurs extérieurs, eux,

doivent se plier à un protocole rigoureux : pédiluve, gants, combinaison, surbottes, charlotte. Même le technicien UCPT doit s'y plier. Le carnet sur lequel il prend des notes reste d'ailleurs dans la serre, il ne va nulle part ailleurs...

Ces règles sont-elles acceptées et respectées ?

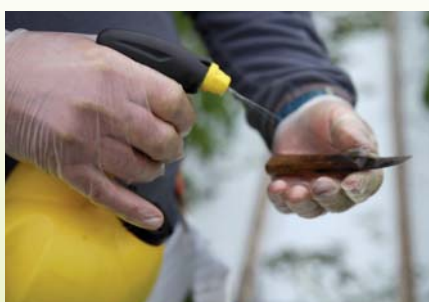
Oui, globalement il n'y a pas de problème. C'est vrai que notre présence est importante, mais ça se passe bien. Nous faisons le ménage tous ensemble en fin de semaine dans une bonne ambiance, c'est même un moment convivial.

Pensez-vous qu'on puisse aller encore plus loin ?

Ce qui est sûr, c'est qu'on n'a plus le droit à l'erreur. On a tous été secoués par l'affaire E. coli au printemps dernier. Les conséquences économiques d'un souci sanitaire peuvent être très rapides et dramatiques. Nous devons garder la confiance du consommateur et, pour ce faire, il faut aller vers plus de rigueur en matière d'hygiène.



La signalétique "hygiène" est bien en évidence à l'entrée de la serre



Couteaux ou sécateurs sont désinfectés à chaque changement de rail



Saillour - L'Aber (29)

Une exigence au quotidien

Saillour L'Aber est un expéditeur-négociant de St-Pol-de-Léon. L'entreprise vend essentiellement de la salade à l'état brut destinée à la 4^e gamme, un produit très sensible en termes de fraîcheur et d'hygiène. Françoise Saillour, responsable qualité et son mari Pascal, directeur commercial, répondent à nos questions.



Pascal et Françoise Saillour

Pouvez-vous nous présenter votre métier ?

Nous achetons de la salade que nous revendons à l'état brut principalement à des industriels qui la transforment. Le produit passe alors en 4^e gamme, comme les salades en sachets par exemple. Notre credo c'est : coupe jour A, départ jour A. C'est impératif pour répondre à une exigence de très grande fraîcheur. Ce qui implique de la part de nos clients une commande la veille.

Comment prenez-vous en compte le respect de l'hygiène ?

Nous travaillons dans les stations de la Sica de St-Pol-de-Léon. Quand les produits arrivent en station, nous procédons au contrôle et à l'agrèage. C'est à ce moment là que nous vérifions sur des échantillons la qualité, le bon état des produits et que les conditions d'hygiène ont été respectées par le producteur. Nous regardons notamment s'il y a des corps étrangers, des parasites. Concernant l'hygiène, nous appliquons le cahier des charges Cerafel pour la salade 4^e gamme. En cas de doute, c'est un contrôleur de l'organisation de producteurs qui vient procéder à un arbitrage. Nous travaillons en tout avec 4 agréés. Les règles sont strictes : pas de bijoux, port de chaussures de sécurité, gants anti-coupures, tenue de rigueur, interdiction de fumer... Les couteaux sont comptés tous les soirs et déposés dans des caisses.

Avant le chargement dans le camion du transporteur, nous vérifions l'odeur de la remorque, la propreté du sol et contrôlons qu'il y ait un vide d'air d'au moins

20 cm au dessus des palettes. Si ce n'est pas satisfaisant, le transporteur doit nous fournir une nouvelle remorque ou procéder à un lavage. Nous demandons aussi que le frigo soit mis en marche une demi-heure avant le chargement : aucune salade ne doit être transportée à plus de 12°C.

Quels sont les risques majeurs que vous rencontrez couramment ?

L'absence de terre sur les salades est contrôlée à l'agrèage. C'est un des critères de qualité porté au cahier des charges Cerafel. Les corps étrangers comme les couteaux ou les thermomètres nécessitent aussi une grande vigilance. Nous utilisons des thermomètres pour contrôler la température des salades. Il nous est déjà arrivé d'en oublier un. Le client déclarera la cargaison comme non conforme. Nous devons être en mesure de justifier l'origine du problème en urgence grâce à la traçabilité.

Les attentes des clients en matière d'hygiène évoluent-elles ?

En salade, la pression des clients en matière d'hygiène a toujours existé. L'affaire de la bactérie E. coli au printemps dernier n'a pas arrangé les choses. Les exigences sont de plus en plus élevées. Et les règles ne sont pas homogènes d'un pays à l'autre. Les Italiens sont des clients très exigeants par exemple. Depuis peu, nous sommes contraints de poser des scellés sur les camions qui partent en Italie...

Globalgap : la version 4 est arrivée

Dans cette nouvelle version, il y a 19 nouveaux points de contrôle. 8 points mineurs passent en majeurs et 5 recommandations passent en points mineurs. L'objectif de cette mise à jour est d'accompagner davantage les producteurs dans leurs pratiques pour garantir des légumes respectant les attentes en termes de sécurité alimentaire. Voici les nouveautés par thème, le gros volet de cette mise à jour étant l'hygiène.

Hygiène

A la récolte et au conditionnement, mise à disposition d'eau et de savon, ces équipements doivent être propres et fonctionnels (idem si toilettes). Les salariés doivent être informés (1 fois par an à l'oral) des règles d'hygiène pour la récolte et le conditionnement. Bon état de propreté des outils de récolte, des caisses. Procédure d'hygiène connue, affichée, suffisamment diffusée.

Irrigation/eau de traitement

La qualité de l'eau doit être maîtrisée, en tenant compte du risque réel, par exemple un légume consommé cru est plus surveillé que s'il est cuit.

Aspects phytosanitaires

Les applications faites sur les légumes doivent toutes être enregistrées : SDN, adjuvants, engrais foliaires, mouillants... Le délai avant récolte (DAR) doit être enregistré sur la fiche de traçabilité (déjà en place pour les utilisateurs de Culture plus version 6).

Raisonnement phytosanitaire, 3 points deviennent majeurs :

- la mise en place de pratiques culturales permettant de réduire (au cas par cas) les interventions phytosanitaires en cas d'attaques parasitaires ;
- la surveillance et l'observation des parcelles ;
- la prise en compte des seuils d'interventions.