



Pour une hygiène et une sécurité au quotidien

Le risque zéro n'existe pas. C'est bien la raison pour laquelle, producteurs, conditionneurs, grossistes doivent veiller au quotidien à la qualité sanitaire de nos légumes. Pour garantir la sécurité alimentaire des consommateurs.

Dans la production de légumes, les risques sanitaires sont faibles. La présence de corps étrangers dans les caquettes de légumes ou une contamination bactériologique des produits sont anecdotiques. Pourtant, si infime soit-elle, toute erreur ou négligence ne saurait être acceptée par le consommateur et encore moins par nos acheteurs.

Pas de droit à l'erreur

La sécurité du consommateur est en jeu. Producteurs, et conditionneurs seront de plus en plus vigilants sur la question. Elle occupe une place majeure dans les cahiers des charges qui se mettent en place. Le respect de bonnes pratiques agricoles (fertilisation, traitements phytosanitaires...), l'accueil et l'encadrement des salariés, l'application de règles de bonnes conduites suffisent généralement à limiter les risques. C'est souvent une question de bonne conduite et de bon sens...



Couteaux, verre, cailloux... et anti-limaces !

Quand on évoque la question des risques sanitaires dans la filière légume, c'est bien la présence de corps étrangers qui constitue la préoccupation la plus importante. Les usines de transformation retrouvent le plus souvent des couteaux et parfois des bris de verre. Mais les sources de contamination chimique (métaux lourds, fuel, produits phytosanitaires dont anti-limaces...) et microbiologique (bactéries, moisissures, levures et sang) sont également à prendre au sérieux.

Échos de la CBA, Plouesnan

"Sur la dernière saison, nous avons relevé une dizaine d'anomalies à la réception des légumes. Nous avons par exemple trouvé une machette, des couteaux, une casquette, des bris de verre et même de l'huile en plein milieu d'un lot d'haricots verts. Si ces objets ou contaminations se trouvent en surface, nous pouvons réagir rapidement. Mais une lame de couteau cassée au milieu des légumes est un réel danger pour nos opérateurs. Nos détecteurs de métaux ne règlent pas tout !"



Bonnes pratiques

L'hygiène-sécurité est-elle aussi évidente ?

“Lavez-vous les mains, mangez à l'écart de la zone de travail...” Il est toujours difficile et gênant d'écouter des recommandations, en relation directe avec notre comportement et notre hygiène personnelle. Chacun pense savoir ce qu'il a à faire. Une autocritique peut pourtant aider à évoluer.



Qu'est ce qui, dans notre travail de tous les jours, peut constituer un risque pour le consommateur ? Nous posons-nous suffisamment cette question ? Si chacun veut y répondre, il serait alors logique de dresser une liste de tous les points critiques de notre activité.

En production légumière, les risques les plus fréquents sont les risques physiques. Ils proviennent de bris de verre, de plastique, de couteaux, de cailloux retrouvés parmi les légumes. Le couteau est un outil de travail et chacun assure le surveiller de près. Pourtant il se perd parfois. Préférez des manchons de couleur pour les repérer facilement. Les compter et les ranger systématiquement après récolte évite aussi d'en oublier...

Un matériel en bon état est aussi déterminant pour éviter des bris de plexiglas en provenance de remorques, ou des fuites d'huile provenant des mécanismes hydrauliques... Une remorque bâchée préserve les produits de la pluie, du soleil et de la poussière mais aussi de toute projection indésirable en provenance du champ ou de la route. Il faut savoir que certains acheteurs souhaitent établir une classification des parcelles à risque en fonction de leur emplacement par rapport à une voie circulante. Au cas où un automobiliste peu correct jette une

bouteille en verre dans votre champs ! Si cette perspective semble anecdotique, nous ne pouvons pourtant l'écarter. Sans aller si loin, un bris de glace provient le plus souvent d'une bouteille consommée à proximité des légumes. L'interdiction, de manger, de boire et de fumer à proximité des produits vise à éviter ce genre de désagrément. Un accident est vite arrivé. De toute façon, d'un point de vue hygiénique, la prise de repas au contact des légumes est aussi à proscrire.

Se préoccuper des sanitaires

Pour aller dans le bon sens et sensibiliser la main d'œuvre, les précautions d'hygiène sur l'exploitation doivent faire partie de vos préoccupations. Dans la mesure du possible, des WC, lavabos, douches seront donc mis à sa disposition sur l'exploitation ou à votre domicile. A la sortie des sanitaires, il sera vivement recommandé à chacun de se laver les mains. Un savon non parfumé est même préférable. Par ailleurs, toute personne malade ou blessée sera écartée des produits ou portera une protection adaptée (masque, gants, pansement). Le port de vêtements près du corps évitera leur

accrochage dans les machines. Sachez tout d'abord que le sérieux de ces recommandations est à l'image de votre exploitation. La propreté des locaux, des entrepôts de stockage et des remorques en est le premier reflet.

Mais attention, les risques sanitaires peuvent être tout simplement liés aux méthodes culturales. Un anti-limaces jeté à la volée, même en respectant les délais, peut encore se retrouver sur le légume s'il n'a pas plu. Là-encore, assurez-vous que vous preniez bien toutes les dispositions pour éviter un risque quelconque.

L'image des légumes en jeu

Si ces consignes en matière d'hygiène et de sécurité sont de plus en plus concrètes et présentes dans les cahiers des charges, elles visent avant tout à ce que le premier maillon de la filière, la production, soit irréprochable. Comme le précise l'ensemble des personnes chargées de la qualité des produits, rien n'est demandé pour le plaisir. Chaque recommandation est une réponse à une préoccupation ou au respect tout simplement de la loi. Ici, il s'agit de garantir l'hygiène des aliments remis directement aux consommateurs, confère l'arrêté du 9 mai 1995.

Ils ont dit

1 • L'hygiène est une priorité

Pierre-Yves Thomas, responsable qualité UCPT

“Pour nos acheteurs, la qualité intrinsèque et la régularité des produits Prince de Bretagne est aujourd'hui acquise. C'est désormais sur le respect de la sécurité alimentaire qu'ils portent toute leur attention”

Vincent Delhoume, responsable qualité Sica St Pol

“Le distributeur ne peut pas ignorer des risques mineurs. Car lui-même recherche le risque 0 dans ses relations avec les consommateurs”

2. Jusqu'où aller ?

Pierre-Yves Thomas

“Tout ce qui est demandé par nos clients est

très argumenté et semble parfaitement légitime. Mais il est de notre rôle de leur faire prendre conscience que certaines de leurs exigences nécessitent parfois une adaptation à notre activité.”

Vincent Delhoume

“Les recommandations des acheteurs peuvent devenir très précises et inapplicables dans nos conditions de production. A nous de montrer que nous faisons déjà le maximum.”

3. Que faire ?

Pierre-Yves Thomas et Vincent Delhoume

“Quand nous produisons, adoptons un comportement de consommateur. Accepterions nous que notre boucher fume en découplant de la viande ou ne se lave jamais les mains pendant son travail ?”



EARL Hamon, Saint-Malo

"Moins de risques avec une remorque bâchée"

Selon Pierre et Marie-Thérèse Hamon, l'installation d'une bâche sur la remorque est gage de confort et de sécurité.

"En 2002, nous avons bâché notre remorque. L'amélioration des conditions de récolte est incontestable", remarquent Pierre et Marie-Thérèse Hamon, producteurs de choux sur 33 ha. La remorque est un des principaux outils de travail, et pour eux le respect de la qualité des produits passe inévitablement par un outil fonctionnel, propre et bâché.

Légumes et salariés à l'abri

"Avec les tapis, nous avons déjà éliminé une grande partie des problèmes de salissures liés à l'entreposage des caquettes sur le sol. Mais avec la bâche, nous avons encore gagné quelques points. Non seulement, notre salarié travaille dans de meilleures conditions mais les caquettes en carton, et les légumes sont eux aussi à l'abri de la poussière, de la pluie... La remorque est nettoyée régulièrement au jet mais est aussi balayée chaque jour et quand c'est nécessaire. De toute façon,

le balai est accroché dans la remorque."

Sur leur exploitation, toute une série d'autres mesures visent à assurer la qualité sanitaire des produits. "Ici, on ne fume pas. Pas question d'avoir des cendres sur les légumes." Ils limitent au maximum l'entreposage de produits et des caisses de conditionnement chez eux. Fertilisants et produits phytosanitaires sont achetés au strict minimum, en fonction du besoin de la culture en place. Les cageots en bois et caquettes récupérées à la coopérative après la livraison des légumes restent sur la remorque en attente de la récolte du lendemain. Engagés dans la démarche Agri-Confiance depuis l'an dernier, ils viennent également de créer un bac de rétention sous la cuve à fuel et ont sécurisé leur local phyto par une porte grillagée fermée à clé.

Une trousse de 1^{er} secours dans le tracteur

Disposer de pansements, de bande, de désinfectants et autres produits de soin est une mesure prudente et citoyenne. En cas de blessure, vous pouvez réagir en urgence, dans l'intérêt du blessé mais aussi des autres personnes et des produits. L'arrivée de choux-fleurs tachés de sang en salle de conditionnement a déjà été observée. Une précaution d'urgence (pansement, affectation à un poste moins en contact avec le produit) aurait pu éviter le déclassement de ces produits.



Les obligations de QUALIPRINCE

La certification Qualiprince intègre un chapitre consacré exclusivement à l'hygiène et à la sécurité. Elle exige dans un premier temps que les producteurs :

- vérifient les extincteurs selon la prescription du fabricant,
- interdisent de fumer dans les locaux mais aussi sur les lieux de récolte,
- disposent d'une zone de conditionnement séparée des zones de stockage des produits phyto, des fertilisants et du fuel,
- mettent un local sanitaire (douche, lavabo, toilettes, etc.) à disposition de leurs salariés.

A moyen terme, un plan de progrès renforce encore les dispositions avec :

- l'affichage de panneaux d'interdiction de fumer mais aussi de notices d'hygiène et de sécurité dans un endroit fréquenté par les salariés,
- l'installation d'un extincteur à proximité des principales zones de travail,
- l'usage de matériel en bon état pour éviter l'introduction de tout corps étranger parmi les produits (remorques, tapis, tracteurs...),
- l'utilisation de remorques bâchées.



Aménagement

Les salles de conditionnement s'activent

Comme en exploitations agricoles, les centres de conditionnement adoptent progressivement des mesures dans le souci de respecter l'hygiène et la sécurité. Visite au Centre de conditionnement de Kerranou à St Pol de Léon qui vient de réaliser quelques aménagements.



La propreté du sol est prioritaire. A la fin du tri des légumes, les salariés évacuent les déchets et balayent le sol.

“Le respect de l'hygiène vestimentaire devient une préoccupation majeure. L'adoption de vêtements de travail, de chaussures ou bottes de sécurité et la présence d'un vestiaire devront bientôt se généraliser.”



La nouvelle zone “brocolis”, réfrigérée et isolée des autres salles par des portes automatiques, arbore plusieurs panneaux d'interdiction de fumer. Cette consigne est désormais bien respectée.



Un grand auvent à l'extérieur abrite un nouveau quai de réception. Non seulement les tracteurs ne pénètrent plus à l'intérieur (plus de salissure, de fumée), mais leur chargement reste aussi à l'abri en attente d'être déchargé.

Des spécificités pour les centres de conditionnement

Comme les exploitations, les centres de conditionnement et les magasins de réception vivent de plus en plus à l'heure de l'hygiène et de la sécurité. En suivant le cahier des charges mis à jour en 2001 par le Cerafel, ils adaptent progressivement leurs locaux et leurs méthodes de travail. Ces mesures concernent notamment la propreté et l'agencement des locaux, le contrôle de la qualité de l'eau et des systèmes de réfrigération, l'entretien d'installations sanitaires fonctionnelles et propres, la position et la protection des éclairages, l'édition de règles sur l'hygiène vestimentaire et corporelle des salariés.