

Hygiène

Enjeu majeur de la sécurité alimentaire

Une filière est constituée par définition d'un ensemble d'acteurs travaillant, chacun à son niveau, dans un même but. L'hygiène est un véritable enjeu de sécurité alimentaire. Producteurs, agréateurs, conditionneurs, grossistes doivent particulièrement faire attention à la qualité sanitaire des légumes et donc à l'hygiène.

Le corps étranger, comme un couteau ou une lame par exemple, est la hantise de toute une filière. La découverte de ce type d'objets est rare. Mais le risque zéro n'existe pas et l'erreur ne peut être pardonnée par le consommateur. Il est donc essentiel que les producteurs soient extrêmement vigilants sur ce point et sur d'autres ayant trait à l'hygiène en général. Il est vrai que les règles imposées sont de plus en plus draconiennes. A quand les toilettes portatives au champ ? Au-delà de l'aspect administratif qui peut prêter à sourire, l'hygiène fait avant tout appel au bon sens et au savoir-vivre des producteurs et a fortiori de ceux qui sont employeurs. La présence de salariés implique en effet une grande vigilance de la part du producteur-manager et de la pédagogie.

Maîtrise des dangers

Pour aider la filière à voir plus clair dans cette réglementation et mieux connaître ses obligations, le CTIFL est en passe de publier une actualisation du guide officiel sur ce thème.

En effet, la réglementation est désormais plus exigeante en termes de prévention et de maîtrise des dangers. Si la réglementation évolue, les producteurs ont, eux aussi évolué et su s'adapter.

Les stations, elles non plus, n'ont pas le droit à l'erreur et mettent en place des procédures et des outils pour éviter tout risque, comme Bro Dréger à Camlez que nous avons rencontrés. Des choses simples et efficaces peuvent être mises en place comme un nettoyeur haute pression mis à disposition des producteurs par exemple.

*Olivier Chesnais,
responsable Environnement-Qualité*



Rappel : Règles fondamentales d'hygiène

Ces règles doivent être rappelées aux salariés et saisonniers.

- Se laver les mains régulièrement (après être allé aux toilettes notamment).
- Porter une tenue propre.
- Veiller à la propreté des emballages (stockage sur palette).
- Éviter toute trace de sang sur la récolte.
- Faire attention au risque de corps étrangers (couteaux, verres, bijoux, pansements...).
- Ne pas fumer, manger et boire au travail.
- Ne rien jeter au champ (mouchoirs, papiers, bouteilles d'eau...).
- Vérifier régulièrement l'état du matériel de récolte (absence de fuite, verre...).
- Nettoyer régulièrement le matériel de récolte : remorque, tapis de récolte, lieu de stockage (nettoyage obligatoire de la remorque si elle a servi au transport d'engrais, de produits de traitements...).
- Tenir les animaux domestiques à l'écart des produits (risque de germes pathogènes).



Jean-Yves Rabbé, station Bro Dréger-Camlez

Une vigilance de tous les instants

Jean-Yves Rabbé est responsable produits à la station Bro Dréger à Camlez depuis 2000 où l'hygiène est une exigence au quotidien pour les salariés et les producteurs.

Comment se traduit votre exigence en matière d'hygiène sur la station ?

Tout d'abord, nous effectuons un balayage quotidien du hall de réception et d'expédition. C'est un gage de propreté, de sécurité, de confort dans le travail. Nous avons également moins de casse de transpalettes puisqu'on évite tous les morceaux de bois ou autres obstacles.

Ensuite, 23 personnes travaillent ici et tous connaissent et respectent les règles d'hygiène. Enfin, nous sommes très vigilants quant à la marchandise que nous réceptionnons. C'est avant tout le travail de l'agrèeur de vérifier que tout est conforme aux règles. Il est en droit de défaire une palette ou deux pour vérifier, en présence du producteur. Il faut contrôler la quantité, la qualité et puis surveiller qu'il n'y ait pas de corps étranger.

Nous faisons très attention également à ne pas garder longtemps les invendus. Les producteurs sont mis à contribution pour dégager les reliquats au plus vite.

La plupart des producteurs sont-ils équipés de remorques bâchées ?

Oui, pour à peu près deux tiers d'entre eux. Il est vrai que la remorque bâchée avec tapis apporte un plus en termes de propreté et de confort de travail. Tout de suite après la coupe, les choux sont mis dans l'emballage sans que ce dernier touche le sol. Pour ceux qui ne sont pas équipés, c'est une manutention supplémentaire puisqu'on pose la tête de chou par terre, pour la reprendre ensuite. Ici, nous tâchons de donner au producteur une quantité d'emballages pour la journée, pour éviter un stockage en bordure de parcelle et des salissures.

Le système de nettoyage mis à disposition des producteurs est-il très utilisé ?

Oui, c'est une réussite. Et c'est très simple. Nous avons installé un nettoyeur haute pression qui reste à leur disposition. L'utilisation varie selon les saisons, mais en général les producteurs l'utilisent au moins une fois par semaine. Je pense que d'autres stations vont s'équiper.



« Je me sers au moins une fois par semaine du nettoyeur haute pression mis à disposition sur la station » explique Gildas L'Anthoën de Plougrescant.

Union des coopératives Bro Dreger à Camlez (22)

Trois stations ont fusionné en 2000 pour donner naissance à Bro Dréger : le Tynevez de Camlez, Ruzic de Plougrescant et Coopagri de Plouguiel.

- **Volume moyen journalier :**
25 000 plateaux
- **140 producteurs de choux-fleurs**

Autres productions : chou vert, Coco de Paimpol, artichaut, brocoli, tomate vrac et grappe, fraise, laitue, pomme de terre, produits bio.



Jean-Yves Rabbé contrôle une palette de choux-fleurs en présence du producteur.



Cathy Hétet - Saveol

Des règles de plus en plus strictes

Chez Savéol, l'hygiène fait partie de la culture d'entreprise depuis longue date. Que ce soit chez le producteur ou en station, les règles ont été renforcées depuis le paquet hygiène et la certification Eurep Gap en 2005. Interview de Cathy Hétet, responsable qualité.

Pour comprendre le contexte, pouvez-vous nous expliquer les choix de Saveol en matière de démarches qualité ?

Nous sommes rentrés dans la démarche Certification conformité produits en 1998. Travaillant beaucoup avec l'Allemagne, nous sommes passés à Eurep Gap en 2005 avec pour objectif de faire certifier l'ensemble des producteurs en trois ans. C'est quasiment chose faite, puisqu'aujourd'hui 94 % de nos surfaces sont certifiées.

Quelles ont été les grands changements liés aux règles d'hygiène depuis une dizaine d'années ?

Pour tous, le changement majeur provient du paquet hygiène avec une obligation de résultat en matière de prévention des dangers. Parallèlement, les exigences des clients vont souvent au-delà de la réglementation. En interne, nous avons mis en place une équipe responsable de l'hygiène. Ses membres sont issus de différents services de l'entreprise comme la maintenance. Et nous travaillons sur ce sujet en étroite collaboration avec nos producteurs.

Quels sont vos objectifs ?

Notre priorité est de nous assurer que tous nos produits sont sûrs. Nous mettons tout en œuvre également pour protéger nos exploitations et éviter les risques de contamination croisée. La zone de conditionnement constitue une zone à risque. Nous avons donc mis des moyens en place pour sécuriser les flux de produits et de matières. Les emballages carton qui partent dans les exploitations sont systématiquement neufs et les caisses de récolte qui appartiennent aux exploitants sont désinfectées avant de repartir.

Nous sommes particulièrement vigilants au niveau des produits destinés à la 4^e gamme. Là, les règles d'hygiène pour le personnel sont draconiennes et nous sommes d'ailleurs régulièrement audités sur ce point avec des contrôles microbiologiques.

Proposant une gamme de produits très gustatifs,

donc sucrés, nous tenons également à protéger nos produits pour éviter tout risque de moisissure lors du stockage. Nous avons donc mis là aussi un protocole de désinfection pour réduire au minimum la pression microbienne.

Un plan a été mis en place pour toutes les surfaces et une équipe de nuit assure le nettoyage.

Cela a-t-il demandé beaucoup d'efforts de la part du personnel et des producteurs ?

Il est vrai qu'à l'origine, ce n'était pas ancré dans la culture des fruits et légumes qui sont des produits à risque faible. En outre, auparavant, les exigences n'étaient pas très élevées. Même si nous pouvons toujours nous améliorer dans ce domaine, je pense qu'il faut reconnaître les efforts accomplis. Il faut noter d'ailleurs que tout nouveau salarié que ce soit en exploitation ou en station est tout de suite formé à ces exigences.



Saveol

- 150 producteurs
- 117 salariés (+ 191 salariés saisonniers équivalents temps pleins)
- 70 000 t de tomates
- 1 300 t de fraises
- 1 300 t de concombres...

Les caisses de récolte appartenant aux producteurs sont systématiquement lavées et désinfectées avant leur retour sur l'exploitation.



Catherine Glénot, CTIFL

Un guide des bonnes pratiques hygiéniques en gestation

Le Centre technique interprofessionnel des fruits et légumes (CTIFL) travaille depuis 2005 sur un guide des bonnes pratiques hygiéniques. Ce guide officiel doit être validé par les pouvoirs publics, d'où une procédure longue et très cadrée.



Dans quel contexte vous êtes-vous attelé à la rédaction de ce guide des bonnes pratiques hygiéniques ?

La commission qualité CTIFL/Interfel/ Oniflor avait déjà édité un guide en 1999 avec les professionnels de la filière. Suite à la sortie de la nouvelle réglementation européenne sur l'hygiène et la sécurité des aliments (règlements CE n°178-2002 et 852-2004) et intégrant désormais dans son champ d'application la production primaire et plus exigeante notamment en termes de prévention et de maîtrise des dangers (HACCP*), le besoin d'un guide actualisé s'est fait ressentir. Nous nous sommes vus confier cette mission en 2005.

Pourquoi est-ce aussi long ?

Tout d'abord, il s'agit d'un travail collégial qui doit être validé par les différentes familles professionnelles concernées. Ensuite, il s'agit d'un guide officiel. A ce titre, nous devons suivre une procédure très cadrée pour avoir l'aval des pouvoirs publics. Notre dossier est en bonne voie et nous espérons une publication au journal officiel en 2008. Nous avons envoyé aux ministères concernés qui saisiront ensuite l'AFSSA.

Comment ce guide se présentera-t-il et comment sera-t-il diffusé ?

Comme le précédent, le guide sera publié aux Editions des journaux officiels lorsqu'il sera validé, probablement au format A5 et fera environ 130 pages.

Nous accompagnerons cette diffusion, avec l'appui des familles professionnelles de la filière.

* Hazard analysis critical control point : méthode qui définit, évalue et maîtrise les dangers et la sécurité des aliments



ERRATUM - Agenda Environnement-Qualité 2008

Une erreur s'est glissée dans l'Agenda Environnement-Qualité au chapitre Matières Organiques (pages 40 et 41).

Les en-têtes des colonnes E et F des tableaux pages 40 et 41 sont à remplacer comme suit :

A	B	C	D	E	F	G	H
Nom culture	Date plantation	Date récolte	Azote efficace à apporter à la mise en place de la culture PRECEDENT MOYENNEMENT RICHE	OU Azote efficace à apporter à la mise en place de la culture PRECEDENT MOYENNEMENT RICHE	OU Azote efficace à apporter à la mise en place de la culture PRECEDENT PAUVRE	Dose d'apport minéral complémentaire à rajouter généralement en cours de culture	Commentaires sur la fertilisation à apporter en cours de culture (base 50 unités/ha). Ces compléments ne sont pas à rajouter dans le prévisionnel sauf si il sont déjà prévus en colonne G. Voir aussi les conseils Fertjuste, Fertiprim, Equiterre.

Nous vous remercions de bien vouloir prendre en compte ce rectificatif.