

**Hygiène en production laitière: sensibilisation et  
méthodologie pratique pour évaluer les risques**

**Rapport final**

**N° NM/16/40**

**Marianne SINDIC, Claude DEROANNE & Christel BELLEFLAMME**

FACULTE UNIVERSITAIRE DES SCIENCES AGRONOMIQUES DE GEMBLOUX  
UNITE DE TECHNOLOGIE DES INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES

Passage des Déportés, 2

B- 5030 GEMBLOUX

Tel: + 32 81 62.23.06

Fax: + 32 81 60.17.67

E-mail: [sindic.m@fsagx.ac.be](mailto:sindic.m@fsagx.ac.be)

# TABLE DES MATIERES

<b>RESUM .....</b>	<b>1</b>
<b>1. INTRODUCTION.....</b>	<b>7</b>
1.1. Enjeu.....	7
1.2. But.....	7
1.3. Objectifs .....	8
2.1. Activité.....	9
2.2. Méthode.....	10
2.3. Sources d'information.....	11
<b>3. RÉSULTATS.....</b>	<b>13</b>
3.1. Contenu scientifique.....	13
3.2. Résultats annexes.....	14
3.3 Intérêt des résultats obtenus.....	15
<b>4. DIFFUSION ET VALORISATION .....</b>	<b>16</b>
4.1. Séances d'information.....	16
4.2. Séances de formation.....	16
<b>5. BILAN ET PERSPECTIVES .....</b>	<b>18</b>

## RESUM

### SUMMARY

#### Context

In compliance with the European directive, the Belgian legislation compels to the application of self-controls measures based on the HACCP principles (Hazard Analysis Critical Control Point), in milk collecting, standardization, treating and processing centers (A.R. of 7 march 1994). On the other hand, raw milk producers are only submitted to an analytical result obligation (somatic cells, germs...). Moreover, these results characterize the "quality" of their milk. When results are beyond certain limits, there only exists few ways to find the origin of the contamination.

The special dispensation given by Belgian to milk manufacturer farmers stopped in the end of the year 200 with the extension of products responsibility to farmers (directive 1999/34/CE). At the same time, the "Unité de technologie des industries agroalimentaires" underscored that use of HACCP only to manufacturing was not enough to keep special risks due to raw mil farmer products under control. In this context, this study has begun with the application of the HACCP methodology to milk production for "cow-to-consumer" manufacturer farmers.

#### Goals

- Farmers awareness

The aim is to grow awareness of raw milk producers by informing them of the legislation evolution and of their new role in front of manufacturers and consumers. This awareness program underlines advantages they may take out of applying the HACCP method and the hygiene principles in raw milk production.

During this first step, it is important to show that HACCP and QFL (Qualité Filière Lait) are two complementary preventive methods that allow to control problems in relation with milk quality. The QFL consist in specifications concerning animal health, animal welfare, breeding practices, hygiene and environment. It was put in place by the Belgian Confederation of milk industry (CBL) in collaboration with the fourth Belgians professional associations (UPA-UDEF, AAB, Boerenbond and ABS). The application of these specifications is a general method applied in milk farms delivering to dairy industry and where the milk undergoes a thermal treatment. HACCP is a more flexible method that can be adapted to every kind of manufacture, even the smallest ones. It allows to answer to more specific needs and to special categories of producers questions. Its disadvantage comes from a too heavy administrative burden for isolated farmer.

➤ Practical methodology

The application of HACCP with experimental dairy producers allows to define which practical problems might be met. This field knowledge added to a summary of the different works done on the origins of contaminations in farms permit to point real risks that might occur in different kind of farms.

The aim is then to define a simplified methodology adapted to the work done in farms that will ensure the required quality for milk products. To reduce as much as possible the administrative burden, the existing documents related to quality approach (AA milk, QFL, bio...) that might already exists in the farms are used.

We offer a technical support to help farmers to get familiar with this method that should help them to analyze easily, by themselves, each problem that might be met in their work.

### **Conclusion**

The main specific risks of farm manufactured food, the most favorable practices to keep risks under control and the project defined methodology are in the guide for the use of self-control in dairy farms. In this guide, basic information illustrated with different practice examples, help milk producers to apply easily and by themselves, a self-control system adapted to their farm.

The study underscored that it was easier to apply the HACCP methodology in farms where a quality system was already use. A minimal technical help to farmers is necessary to enforce legal exigencies (training course and checking of the system efficiency). The most convincing arguments found to motivate “cow-to-consumer” farmers are used in the training session before distribution of the guide.

### **Key words**

Milk, HACCP, quality, farmers, guide.

## RESUME

### Contexte

La législation belge impose, en conformité avec la directive européenne 92/46, la mise en place de mesures d'autocontrôle basées sur les principes de l'HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point). Cette législation s'applique aux centres de collecte, de standardisation, de traitement ou de transformation du lait (Arrêté Royal du 7 mars 1994). Par contre, les producteurs laitiers ne sont soumis qu'à une obligation de résultat (cellules somatiques, germes...) qui caractérise la "qualité" de leurs laits. Lorsque les résultats sont mauvais, ils possèdent peu de moyens pour retrouver la source de la contamination.

Fin 2000, la dérogation accordée par la Belgique pour la transformation de produits laitiers à la ferme a été supprimée suite à l'extension de la responsabilité produit aux agriculteurs (Directive 1999/34/CE). Entre-temps, l'Unité de Technologie des industries agro-alimentaires (TIAA) a mis en évidence, lors du suivi d'artisans, le fait que l'application de l'HACCP uniquement à la transformation ne permettait pas de maîtriser tous les risques liés à la fabrication fermière de produits au lait cru. Dans ce contexte, l'étude a commencé par l'application de la méthode HACCP en production laitière dans le cadre de la transformation du lait en exploitation laitière.

### Objectifs

#### ➤ Sensibilisation

Il s'agit de sensibiliser les producteurs laitiers afin de les informer de l'évolution de la législation et de leur rôle vis-à-vis de la transformation et des consommateurs. Cette sensibilisation met en évidence les avantages qu'ils peuvent retirer de l'application de la méthode HACCP et des principes d'hygiène en production laitière.

Lors de cette phase, il est important de montrer que l'HACCP et la QFL (Qualité Filière Lait) sont deux méthodes préventives complémentaires qui permettent de maîtriser les problèmes liés à la qualité du lait. La QFL (cahier des charges reprenant un ensemble d'obligations à remplir en matière de santé animale, de bien-être animal, de pratiques d'élevage, d'hygiène et d'environnement mis en place par la Confédération Belge de l'industrie Laitière (CBL) en association avec les 4 syndicats (UPA-UDEF, AAB, Boerenbond et ABS)) est une méthode générale destinée à être appliquée aux exploitations laitières livrant en laiterie et dont le lait subit un traitement thermique. L'HACCP est une méthode plus souple qui s'adapte à tout type d'entreprise, même les plus petites. Elle permet de répondre à des besoins et des attentes plus

spécifiques à certaines catégories de producteurs. Elle a l'inconvénient de représenter une charge administrative trop lourde pour l'exploitant seul.

➤ **Méthodologie pratique**

Dans un premier temps, la mise en place de l'HACCP chez des producteurs pilotes permet de définir les problèmes pratiques pouvant être rencontrés. Cette connaissance du terrain combinée à un récapitulatif des différents travaux existant sur le sujet permet de cibler les risques réels pouvant apparaître dans différents types d'exploitation.

Il s'agit ensuite d'établir une méthode simplifiée, adaptée au travail en exploitation agricole et qui garantit la qualité exigée par les transformateurs. Pour alléger le moins possible la charge administrative, déjà lourde, qui pèse sur l'agriculteur, nous exploitons au mieux les documents et démarches qualité (lait AA, QFL, bio...) qui peuvent être présents dans les exploitations.

Durant tout le projet, nous offrons un accompagnement technique aux agriculteurs afin de les aider à se familiariser avec cette méthode qui doit leur permettre d'analyser les problèmes susceptibles d'être rencontrés dans leur travail.

## **Conclusion**

Les principaux risques alimentaires caractéristiques de la transformation fermière, les pratiques les plus favorables pour la maîtrise des dangers ainsi que la méthode définie au cours du projet sont repris dans un guide pour la mise en place de l'autocontrôle en exploitation laitière. Ce guide comprend une information de base ainsi que différents exemples pratiques qui aident les agriculteurs-transformateurs à mettre en place, simplement et par eux-mêmes, un système d'autocontrôle adapté à leur exploitation.

L'étude a mis en évidence qu'il était plus facile d'appliquer une démarche HACCP en exploitation agricole lorsque celle-ci se fait au départ d'une démarche qualité existante. L'application des exigences légales au niveau des agriculteurs est possible, moyennant une aide technique minimale (formation et vérification de l'efficacité de l'autocontrôle). Les arguments ayant eu le plus d'impact pour motiver les agriculteurs-transformateurs sont utilisés lors des séances de formation précédant la distribution du guide.

## **Mots clefs**

Lait, HACCP, qualité, agriculteurs, guide.

## SAMENVATTING

### Verband

In gelijkvormigheid met de Europese richtlijn 92/46, wordt het gebruik in 't werk stellen van zelfcontrole maatregelen gebaseerd op HACCP beginselen (Hazard Analysis Critical Control Point) door de Belgische wet toegepast. Deze wetgeving betreft centraal melkdepot, centrum voor standaardisering, melkbehandeling- en melkverwerkingsinrichtingen (Koninklijk Besluit van 7 maart 1994). In tegendeel, hebben de melkproducenten alleen een resultaat verplichting (somatische cels, kiemen,...) die de kwaliteit van hun melk karakteriseert. Wanneer resultaten slecht zijn, bestaan er voor hen maar weinig middelen om de bronbesmetting te ontdekken.

Einde 2000, werd de Belgische afwijking voor producten die op de melkproductie-eenheden verwerkt zijn afgeschaft (strekking van producten verantwoordelijkheid aan de landbouwers: richtlijn 1999/34/CE). Intussen, stelde de «Unité de technologie des industries agro-alimentaires) in het daglicht dat gebruik van HACCP alleen aan de verwerking niet genoeg was om alle gevaren in verband met verwerkte rauwe melk producten te beheersen. Zowel begon de studie met de toepassing van de HACCP methodologie voor melkvee-eenheden die melk producten verwerken.

### Objectieven

#### ➤ Bewustmaking

Het doel is een bewustmaking van melkproducenten betreffende de zwenking wetgeving en hun rol tegenover melkverwerking bedrijven en consumenten. Deze bewustmaking stelt van de verschillende voordelen ze kunnen krijgen van de toepassing van de HACCP methodologie en van het gebruik van hygiënische praktijken voor melkproductie in.

In deze eerste stap, is het belangrijk te tonen dat HACCP en IKM (Integrale kwaliteitszorg melkproductie) twee aanvullende voorzorgende methodologien zijn. Beide kunnen de gevaren verbindend aan de melkqualiteit. De IKM bestek bevat een aantal verplichtingen te vullen die moeten ongevuld worden in het gebied van diergezondheid, dierenwelzijn, melkwinning, reiniging en milieu. Dit bestek was door de Belgische confederatie van de zuivelindustrie (BCZ) en de vier vakbonden (UPA-UDEF, AAB, Boerenbond en ABS) opgesteld. Het is een gewone methodologie toegepast voor melkproductie-eenheden die in melkfabriek bezorgd. HACCP is een aanpassende methodologie voor alle soorten bedrijven, zelf de kleinste. Hij antwoordt aan meer specifieke verwachting van zekere producenten categorieën. Het bezwaar is een te zwaar administratieve werk voor de enige producent.

➤ Praktische methodologie

Eerst, het gebruik van HACCP met een groep van melkproducenten heeft de beschrijving van de ontmoette praktische problemen mogelijk gemaakt. Deze praktijk kennis en een samenvatting van de verschillende werken op bronbesmettingen in boerderijen helpen aan de definitie van echte risico's.

Dan, werd een vereenvoudigd en aanpassende methodologie voor het werk in boerderijen aangezegd beschreven. Voor een vereenvoudigd methodologie werden de verschillende kwaliteit systemen die al in de boerderijen staan gebruikt.

Tijdens al het project, werd een technische hulp aan de landbouwers gegeven om de methodologie te leren en de technische problemen op te lossen.

### **Conclusie**

De hoofdzakelijke voeding risico's van melkproducten die in de boerderij verwerkt zijn, de meest gunstige praktijken en de aanpassende methodologie liggen in een gids voor zelf controle in melkveeproductie-eenheden. De gids bevat basische inlichtingen en verschillende praktische voorbeelden om de landbouwers te helpen voor de toepassing van een aanpassende zelfcontrole methodologie.

Het gebruik van de HACCP methodologie was gemakkelijker in productie –eenheden waar een kwaliteit systeem al in plaats stond. De toepassing van wettelijke verplichting is mogelijk bij landbouwers met een minimale technische hulp (opleiding en verificatie van de zelfcontrole doeltreffendheid). De argumenten die effect hebben bij landbouwers worden gebruikt tijdens de afleiding alvorens het uitgeving van de gids.

### **Sleutel woorden**

Melk, HACCP, kwaliteit, landbouwers, gids.

## 1. INTRODUCTION

### 1.1. Enjeu

Actuellement, un des moyens pour s'assurer de la qualité du lait lors de la production laitière est l'application du système QFL (Qualité Filière Lait). Ce cahier des charges est une initiative privée qui reprend un ensemble d'obligations à remplir en matière de santé animale, de bien-être animal, de pratiques d'élevage, d'hygiène et d'environnement. En principe, il regroupe toutes les réglementations existantes, complétées par la technique des bonnes pratiques agricoles. La QFL est une sorte de charte à laquelle l'agriculteur peut adhérer, destinée à s'appliquer à un grand nombre d'exploitations laitières en limitant la charge administrative pesant sur les agriculteurs.

Un autre moyen d'assurer la qualité en production laitière est d'utiliser la méthode HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point). Cette méthode est plus souple car elle peut facilement s'adapter aux différents types d'entreprises, même les plus petites. L'HACCP est plus stricte que la QFL en matière d'autocontrôles. L'utilisation de la méthode HACCP demande en contrepartie une bonne motivation et une participation plus active de la part de l'exploitant. Dans la pratique, l'HACCP doit être simplifié et adapté pour être applicable en exploitation laitière.

L'HACCP et la QFL sont toutes deux des méthodes préventives qui ont pour but commun de maîtriser les problèmes qui pourraient influencer la qualité du lait. L'enjeu de ce projet est de présenter ces deux méthodes comme complémentaires au niveau de la production laitière et de mettre en évidence ce que l'HACCP peut apporter à la QFL.

### 1.2. But

Pour éviter la confusion avec la QFL, l'HACCP est appliquée à la production laitière dans le cadre d'agriculteurs transformant leur lait à la ferme. En effet, l'Unité de Technologie des Industries agro-alimentaires (TIAA) a pu constater lors de la mise en place et du suivi HACCP chez des artisans que de nombreux dangers sont associés au lait cru et que les tests actuellement réalisés sur le lait (germes totaux, cellules somatiques...) ne sont pas suffisants face aux exigences croissantes de la transformation. Par cette approche, la démarche se fait de façon homogène et continue depuis l'étable jusqu'à la vente au consommateur.

Nous intégrons la QFL dans la démarche HACCP en mettant en évidence les points communs aux deux systèmes qualités et nous montrons que la QFL doit être complétée car elle ne prend pas en compte les dangers bactériologiques liés à la transformation de produits au lait cru (plus particulièrement *Listeria monocytogenes* et *Salmonella spp*). En effet, la QFL a été définie pour le lait vendu en laiterie et traité thermiquement.

Les informations recueillies suite à l'utilisation de l'HACCP en production laitière peuvent être ensuite être utilisées pour augmenter l'efficacité de la QFL.

Ce projet prévoit également la comparaison de la QFL avec son équivalent français, la Charte des Bonnes Pratiques d'Elevage (CBPE) au niveau du contenu et des moyens mis en œuvre pour promouvoir cette démarche qualité.

### 1.3. Objectifs

Les objectifs concernent la sensibilisation des agriculteurs aux démarches qualités en général et la façon d'adapter la méthode HACCP pour les exploitations laitières. Ces objectifs ont été précisés lors des différentes réunions techniques encadrées par le comité d'accompagnement. Les personnes extérieures à la Faculté Universitaire des Sciences Agronomiques de Gembloux (FUSAGX) ayant apporté leurs connaissances pratiques du secteur sont les suivantes :

Monsieur P. Beirens	Ministère des Classes Moyennes et de l'Agriculture*
Madame N. Guillaume	Confédération belge de l'industrie laitière
Madame A. Königs	Comité du lait (asbl Organisme Interprofessionnel)
Monsieur E. Leloup	Boerenbond (syndicat)
Monsieur J. Lenclud	Fédération wallonne de l'agriculture (syndicat)
Monsieur A. Leroy	Algemeen Boeren Syndicaat
Monsieur A. Masure	Fédération wallonne de l'agriculture (syndicat)
Monsieur B. Wautelet	Ministère des Classes Moyennes et de l'Agriculture*

\* Le Ministère des Classes Moyennes et de l'Agriculture est actuellement intégré dans l'Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire (AFSCA).

#### ➤ Sensibilisation

La phase de sensibilisation commence par des séances de formations réservées à un premier groupe d'agriculteurs pilotes. Les arguments ayant eu le plus d'impact en faveur de la qualité sont ensuite utilisés pour définir une séance d'information destinée à tous les agriculteurs. Pour cette seconde phase, les agriculteurs pilotes sont invités à venir communiquer leur expérience en matière de mise en place de l'autocontrôle.

#### ➤ Méthodologie pratique

Le but est d'adapter la méthode HACCP à la transformation en exploitation laitière en mettant en évidence l'importance de l'hygiène et de la matière première sur les produits transformés.

La méthode simplifiée est ensuite publiée sous forme d'un document mettant en évidence les risques spécifiques liés à la transformation de produits au lait cru à la ferme.

## 2. METHODOLOGIE

### 2.1. Activité

#### ➤ Sensibilisation

Dans un premier temps, les représentants des syndicats participant au comité d'accompagnement ont proposé les coordonnées d'agriculteurs susceptibles d'être intéressés par une démarche qualité. Ce premier groupe d'agriculteurs pilotes a bénéficié de deux séances d'information concernant la législation, la microbiologie, les résultats obtenus en production laitière et diverses informations pouvant les aider dans leur démarches qualités.

*Programme du 06 mars 2001 :*

- Introduction : La méthode HACCP en réponse à la législation, comparaison HACCP - QFL (M<sup>me</sup> Sindic, FUSAGx).
- Présentation de la nouvelle législation : l'agrément et les nouvelles normes bactériologiques pour les produits laitiers transformés à la ferme et vendus directement au consommateur (M. Wautelet, DG5).
- Eléments permettant de maîtriser les normes bactériologiques : notion de microbiologie, cycle de propagation des microorganismes, mesures de prévention et défauts de fabrication (M<sup>me</sup> Belleflamme, FUSAGx).

*Programme du 19 novembre 2001 :*

- La maîtrise des points critiques définis après la première année d'étude avec le groupe d'agriculteurs pilotes (M<sup>me</sup> Belleflamme, FUSAGx).
- Les différentes possibilités d'analyses pouvant faciliter la maîtrise des produits et réalisables par les différents laboratoires de Battice (M. Piraux, Comité du lait).
- Le GMP pour l'alimentation animale dans une démarche qualité pour toute la chaîne alimentaire (M. Dejaegher, Ovocom).

Ces premières séances en comité restreint ont permis de vérifier l'efficacité de la formation et de mettre en évidence les intérêts indirects liés à l'application d'une démarche qualité :

- la satisfaction du client ;
- la diminution des frais de vétérinaires ;
- la disparition d'un ensemble de défauts de production suite à une meilleure connaissance des principes d'hygiène.

Ces informations sont utilisées pour la conception d'une formation ouverte à tous les agriculteurs.

### ➤ Méthodologie pratique

Le suivi du premier groupe de 12 agriculteurs permet de définir les avantages et les inconvénients de la démarche HACCP complète dans le milieu agricole. Cette expérience pratique permet d'établir une méthodologie simplifiée et adaptée au travail en exploitation laitière. Cette simplification se fait principalement en exploitant les documents déjà existant dans l'exploitation et en limitant l'étude aux risques réels. Ces risques sont définis grâce aux différents travaux existants et aux problèmes pratiques rencontrés lors de la mise en place de l'HACCP. Le travail d'écriture est réduit en utilisant un modèle à cocher.

La méthode simplifiée est ensuite testée auprès d'un deuxième groupe de 8 agriculteurs pilotes.

## 2.2. Méthode

Il s'agit dans un premier temps de sensibiliser les producteurs laitiers à la nécessité et aux avantages de la méthode HACCP. Ensuite, une méthodologie simplifiée adaptée au travail en exploitation agricole et ciblée sur les risques réels est définie avec le premier groupe d'agriculteurs pilotes.

L'objectif de départ étant de limiter la charge administrative pour l'agriculteur, il faut :

- intégrer les éventuels systèmes qualité préexistants (QFL, lait AA, exploitation biologique) afin de ne pas avoir de documents redondants ;
- définir un système de type « à cocher » pour limiter le travail d'écriture.

L'expérience de l'unité de TIAA en matière de suivi de très petites entreprises et d'artisans a permis de mettre en évidence certaines difficultés au niveau de l'application de l'HACCP :

- formation de départ insuffisante ;
- manque de temps à consacrer à l'étude ;
- difficultés d'utilisation de l'arbre de décision ;
- besoin d'un suivi pour répondre aux questions plus techniques.

La méthodologie classique s'est rapidement avérée trop lourde et trop complexe pour le monde agricole. Pour faciliter son assimilation, la méthode est structurée, les dangers les plus sévères sont mis en évidence et des recommandations en matière de mesures préventives sont proposées.

L'arbre de décision est simplifié de la façon suivante :

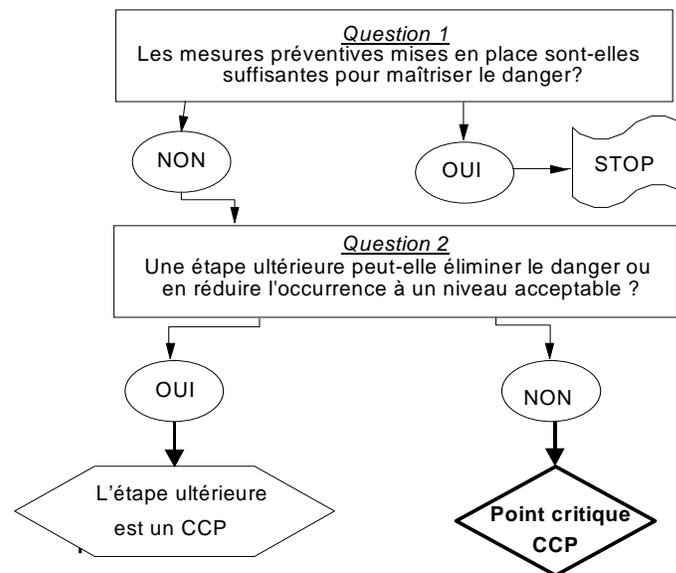


Figure 1 : Arbre de décision pour la recherche des points critiques

Un accompagnement technique des agriculteurs volontaires leur permet de se familiariser avec cette méthode d'autocontrôle. Le suivi permet de vérifier si l'agriculteur réalise bien ses autocontrôles et si la méthode mise en place est suffisante pour maîtriser les dangers bactériologiques. Les visites sont trimestrielles pour les produits au lait cru et offrent l'occasion de réaliser une analyse bactériologique sur produit transformé. Cette fréquence d'échantillonnage permet de mettre en évidence les risques liés au caractère saisonnier des activités agricoles.

Le projet prévoit également la diffusion de l'information au sein du monde agricole. Il s'agit de sensibiliser les agriculteurs en leur montrant les intérêts pratiques découlant de l'utilisation d'un système d'autocontrôle basé sur la méthode HACCP. Les arguments ayant eu le plus de poids en faveur de la qualité lors du suivi des agriculteurs pilotes et lors de séances d'information en comité restreint sont exploités.

### 2.3. Sources d'information

L'adaptation de la méthode HACCP s'est d'abord faite grâce à l'expérience pratique de l'Unité de TIAA en matière de suivi de mise en place de l'HACCP dans les petites et moyennes entreprises et chez les artisans.

Les connaissances pratiques et techniques des membres du comité d'accompagnement au

niveau des secteurs laitier et agricole ont permis de mettre en évidence les pratiques les plus couramment utilisées en production laitière de même que les mesures préventives qui peuvent être applicables à la ferme. Ceux-ci nous ont fait partager les problèmes rencontrés lors de la promotion de la QFL.

Une visite dans les Pays de la Loire a permis de comparer les expériences belges et françaises concernant la mise en place de démarches qualité dans le secteur agricole laitier. Les personnes rencontrées lors de ce déplacement sont les suivantes :

- Madame E. Souday : Animatrice Programme lait. GIE Elevage des Pays de la Loire.
- Monsieur J. Landelle : Président du Comité de Pilotage « Charte » des Pays de la Loire.
- Madame A. Cesbron : Ingénieur Qualité pour la Chambre Régionale des Pays de la Loire.
- Monsieur P. Demerlé : Responsable lait. Laiterie du Val d'Ancenis (Groupe Cana).

En l'absence de guides de bonnes pratiques (GBP) officiels en Belgique, les GBP français ont été consultés :

- Hygiène et qualité en élevage laitier. Guide de bonnes pratiques. Fédération Nationale des Producteurs de Lait (FNPL).
- L'hygiène pour nos beurres. Guide de bonnes pratiques dans l'industrie laitière. Arilait.
- Guide National de Bonnes Pratiques en production fermière. Institut d'élevage.

Différents documents techniques ont également permis de mettre en évidence la résolution par les bonnes pratiques d'hygiène des défauts techniques rencontrés lors de fabrication, et plus particulièrement dans le cas des fromages. Les principales références bibliographiques sont reprises dans le guide pratique pour la mise en place de l'autocontrôle en exploitation laitière.

### 3. RESULTATS

#### 3.1. Contenu scientifique

➤ Publication

La méthodologie pratique définie pour la mise en place de l'HACCP à la ferme est publiée sous forme d'un guide pratique pour la mise en place de l'autocontrôle. L'introduction reprend les obligations légales, les concepts de la méthode HACCP et un exemple correspondant à la transformation de beurre au lait cru. Le guide est constitué de trois volets d'égale importance :

- *Volet "Nettoyage et désinfection"*

La contamination du lait et de ses produits dérivés peut se faire de manière directe par contact avec du matériel insuffisamment nettoyé et désinfecté ou de manière indirecte suite à une hygiène insuffisante des locaux et/ou au non-respect de la marche en avant. L'hygiène est essentielle pour éviter les post-contaminations. Pour être efficace, elle doit être globale et continue.

- *Volet "Matières premières"*

Dans la fabrication de produits transformés au lait cru, toute matière première contaminée au départ ne sera pas assainie en cours de fabrication et contaminera inmanquablement le produit transformé. Quand un produit est contaminé il faut se demander si cette contamination provient de la matière première et réaliser une analyse bactériologique de celle-ci.

- *Volet "Paramètres techniques"*

Ce dernier volet reprend les paramètres techniques permettant de limiter la dissémination et la multiplication des germes. Il traite également de la pasteurisation. Ces paramètres techniques correspondent aux points critiques qui ont pour but de réduire la charge bactérienne ou de maintenir le danger à un niveau acceptable

Ces trois volets sont structurés de la façon suivante :

- Pour chaque danger identifié, l'origine du danger est définie et un ensemble de mesures préventives couramment utilisées sont proposées sous forme d'un formulaire à cocher. Ce

formulaire peut être complété par des mesures préventives mieux adaptées au type d'exploitation.

- Les points critiques communs à tous les agriculteurs sont expliqués, les points critiques spécifiques à certaines exploitations doivent être recherchés à l'aide de l'arbre de décision simplifié (figure 1).
- Une rubrique explique comment maîtriser le danger. Ce point est illustré de différents exemples pratiques rencontrés lors du suivi de la mise en place de l'HACCP dans les exploitations pilotes.

Pour finir, différentes fiches pour la saisie des données d'autocontrôle sont proposées. De cette façon les agriculteurs peuvent mettre en place un système d'autocontrôle, basé sur les principes de l'HACCP, et adapté à leur exploitation.

#### ➤ Séances de formation

Il est rapidement apparu que le guide ne pouvait être réellement efficace sans une séance de formation préalable en matière de sécurité alimentaire. Cette formation est conçue au départ des formations données au groupe pilote. Elle a le double objectif de donner une formation de base suffisante pour permettre aux agriculteurs de mettre en place l'autocontrôle et d'utiliser des arguments susceptibles de les motiver dans cette démarche.

Cette formation reprend quelques notions de microbiologie alimentaire, présente la méthode HACCP et explique comment compléter le guide. A cela s'ajoute un rappel concernant les obligations légales et quelques exemples de défauts de production résolus grâce à l'application de bonnes pratiques d'hygiène.

Il est ensuite essentiel de pouvoir vérifier si ces notions ont été comprises et correctement appliquées. Une visite des agriculteurs ayant assisté à la séance d'information et ayant complété le guide permet également de réaliser certaines analyses difficilement praticables en exploitation laitière telles que les prélèvements de surface pour vérifier l'efficacité du plan de nettoyage et désinfection.

### **3.2. Résultats annexes**

Les débuts de ce projet ont coïncidés avec l'extension de la responsabilité produit au secteur agricole, ce qui a suscité un vif intérêt de la part des différents organismes du secteur laitier (y compris au niveau des contrôleurs du Ministère de Classes Moyennes et de l'Agriculture, DG5) et de la part des agriculteurs. Les retombées du projet sont les suivantes :

- mise au point d'une méthode didactique dont la structure peut servir de base pour les

autres secteurs;

- mise en évidence d'un besoin important d'encadrement des producteurs transformateur ;
- rédaction d'un guide permettant d'assurer une formation pour les agriculteurs et facilite le travail des différentes associations susceptibles d'aider ceux-ci dans la mise en place de l'autocontrôle ;
- établissement de contacts entre les responsables de la mise en place de la QFL en Belgique et les responsables de la CBPE des Pays de la Loire.

La continuité est assurée au sein de l'unité de TIAA grâce à l'utilisation du guide par les projets PDR (Programme de Développement Rural) et CEQ (Centre d'expertise de la Qualité). Ces projets ne peuvent cependant pas satisfaire l'entièreté de la demande, des possibilités de suivi à grande échelle devraient être étudiées au niveau des différentes associations du secteur laitier.

### **3.3 Intérêt des résultats obtenus**

Grâce au soutien financier de la Politique scientifique fédérale, le guide pratique pour la mise en place de l'autocontrôle a pu être édité en 1000 exemplaire et distribué à l'ensemble des agriculteurs – transformateurs wallons.

Conformément aux changements de législation et aux multiples difficultés, le secteur agricole dispose ainsi d'un document pratique leur permettant d'assimiler les nouvelles exigences réglementaires et démontrent la faisabilité de la mise en place d'autocontrôles dans une petite structure agricole.

Cette démarche est indispensable pour tout agriculteur envisageant la transformation laitière comme un moyen de diversification à long terme.

## 4. DIFFUSION ET VALORISATION

### 4.1. Séances d'information

Les séances d'information organisées par voie de presse ou courrier ont suscité peu de succès tant que l'obligation légale ne se faisait pas sentir. Par contre, l'information (15 min) dispensée à la suite des séances organisées par le Ministère de Classe Moyenne et de l'Agriculture présentant les nouvelles normes légales, a contribué à apaiser les tensions.

Séances d'information sur l'autocontrôle :	15/03/02	Ciney
(séances d'information réalisées par la DG5)	18/03/02	Thorembais St Tronc
	19/03/02	Thuin
	20/03/02	Ath
	25/03/02	Herve
	26/03/02	Chiny

### 4.2. Séances de formation

Les séances collectives de formation (méthodologie pratique et distribution du guide) ont été organisées en collaboration avec MM. Masure et Lenclud de la Fédération Wallonne de l'Agriculture. L'information a été diffusée dans les journaux (Plein Champ et le Sillon Belge) ainsi que dans l'émission « La clef des champs ». Un courrier individuel a été envoyé à l'ensemble des agriculteurs-transformateurs. Cette dernière formule s'est avérée la plus efficace.

12 septembre	Foyer Culturel Rue des religieuses, 2 5600 Philippeville
17 septembre	Bâtiment des écoles de la Communauté française Salle du premier étage Chaussée de Gramptinne, 118 5340 Gesves
19 septembre	Foyer Culturel Rue Vaussalle, 4 5300 Namêche
24 septembre	Salle de la FWA Rue de Dinant, 16/18 5570 Beauraing
26 septembre	Salle du Tennis Club Chaussée de Ghislenghien, 74

	7830 Thoricourt
01 octobre	Salle de la FWA Rue Velorie, 22 7530 Gaurain-Ramecroix
03 octobre	Salle de la FWA Rue G. Michiels, 56 6500 Beaumont
08 octobre	Auberge du 19 <sup>e</sup> Place de Thulin, 2 7350 Thulin
10 octobre	La maison de Tous Place Communale, 24 6210 Frasnes-les-Gosselies
15 octobre	FWA Chaussée de Namur, 47 5030 Gembloux
17 octobre	Salle « La calèche » Château Pasture Rue du château, 13 1370 Jodoigne
21 octobre	Salle Caritas Rue de Bruxelles, 12 1480 Tubize
23 octobre	Hotel alpha Avenue de la toison d'or, 11 6900 Marche en Famenne
29 octobre	Cercle Saint Blaise Rue des Ecoles, 84 6740 Etalle
05 novembre	Centre d'écologie des prairies Rue Michamps, 1 6600 Longvilly
07 novembre	Comité du Lait Route de Herve, 104 4651 Battice

Ces séances ont eu lieu à 20h (13h30 pour les 4 dernières) et sont assurées en partenariat avec

les projets PDR (Région Wallonne hors Hainaut) et CEQ (Hainaut) afin de proposer un suivi et une aide technique pour la mise en place de l'autocontrôle en exploitation laitière.

Le nombre d'agriculteurs - transformateurs ayant assisté aux formations au niveau de la Wallonie est évalué à 250 sur un total estimé à 1100.

## **5. BILAN ET PERSPECTIVES**

La méthodologie mise en place répond à un besoin actuel : l'obligation pour les agriculteurs – transformateurs de se mettre en conformité au niveau des autocontrôles. L'utilisation du « Guide pratique pour la mise en place de l'autocontrôle » leur permet de définir, par eux mêmes ou avec une aide extérieure minimale, un plan d'autocontrôle adapté à leur exploitation.

Cette mise en place de l'autocontrôle nécessite la présence de l'agriculteur au minimum à une séance de formation et une visite d'un expert pour contrôler l'efficacité du plan d'autocontrôle défini par l'exploitant. Ce contrôle extérieur peut être effectué par des organismes existant au niveau du secteur laitier (principalement ceux ayant participé au comité de suivi).

Au niveau wallon, la diffusion a été facilitée grâce à l'existence de projets d'aide à la mise en place de l'autocontrôle pour les artisans et les agriculteurs. Ces projets sont financés par la Région Wallonne et les Fonds Européens d'Orientation et de Garantie Agricole (projet PDR et CEQ). A ce jour, plus de 70 agriculteurs – transformateurs ont bénéficié d'une aide technique pour la mise en place de la méthodologie décrite dans le guide.

Publié en 2005 par la Politique scientifique fédérale  
La responsabilité scientifique de ce rapport est assumée par les auteurs.

---

**POLITIQUE  
SCIENTIFIQUE FEDERALE**  
rue de la Science 8 ■ B-1000 BRUXELLES  
Tél. 02 238 34 11 ■ Fax 02 230 59 12  
[www.belspo.be](http://www.belspo.be)

