

L'EXPERTE

« Définir le plan d'autocontrôles microbiologiques »

« Le plan d'autocontrôles microbiologiques est une **exigence réglementaire**. Il permet, *via* des analyses, de surveiller l'efficacité du plan de maîtrise sanitaire (PMS) mais soulève deux questions : quels produits analyser ? Et à quelle périodicité ?

Pour y répondre, la bonne méthode est de commencer par **classer les produits par famille technologique** ou par catégorie. Distinguer, par exemple, les fromages au lait cru des fromages affinés au lait pasteurisé. Le tout en intégrant certains points de vigilance, notamment la teneur en sel. Une saucisse pur porc à plus de 1,5 % de sel est un "produit à base de viande" ; en deçà, c'est une "préparation de viande". La distinction est importante parce que les critères microbiologiques ne vont pas être les mêmes.

Ce classement terminé, on définit les **micro-organismes à rechercher**. A minima, il faut retenir les critères réglementaires, toutefois chaque

agriculteur peut en ajouter d'autres qu'il juge pertinents pour le pilotage de sa fabrication.

Il faut savoir qu'il existe des **critères de sécurité et des critères d'hygiène** des procédés. Les premiers indiquent si un produit est bon ou pas et, le cas échéant, s'il doit être retiré (ou rappelé). Les seconds renvoient à la maîtrise du processus de fabrication. Dans le cas de la crème crue par exemple, les salmonelles sont un critère de sécurité et *Escherichia coli*, un critère d'hygiène.

Concernant la **fréquence** des analyses, elle n'est pas, sauf pour certains produits, définie par la réglementation. Elle est donc sous la responsabilité de l'agriculteur qui doit pouvoir justifier ses choix à partir de critères précis : historique des analyses, changement dans le processus de production, dans l'alimentation des animaux, dans le personnel, etc.

Ces étapes franchies, le plus simple est d'établir un **planning annuel**. Cela

permet à l'agriculteur de visualiser rapidement les choses en sachant que pour les ateliers fermiers, il est possible d'envoyer un échantillon par lot et non cinq comme le prévoit la méthode officielle.

Enfin, rappelons que si les analyses microbiologiques sont indispensables, elles ne suffisent pas à garantir la sécurité sanitaire d'un produit. La maîtrise de l'hygiène, *via* le respect des bonnes pratiques d'hygiène ainsi que de la norme HACCP, reste incontournable. »

PROPOS RECUEILLIS
PAR ANNE MABIRE

NELLY CHARGÉ,
CONSEILLÈRE
SPÉCIALISÉE
« CIRCUITS COURTS »
À LA CHAMBRE
D'AGRICULTURE
DES PAYS DE LA LOIRE



A. Mabire

INNOVATION

DES ÉTIQUETTES DIGITALES DANS LES CLOUS

Alma Food, société Rennaise créée en 2019, expérimente une application numérique pour automatiser la création d'étiquettes, avec le soutien de la région Bretagne. Son atout ? Proposer aux agriculteurs en circuits courts des étiquettes numériques pour leurs produits fermiers. « Nous leur assurons d'être en règle vis-à-vis de la réglementation, avec un étiquetage contenant toutes les mentions obligatoires (liste de composition, origine des ingrédients, valeurs nutritionnelles, DLUO, conditions de conservation, etc.) pour commercialiser les



L'étiquette doit préciser la composition du produit, l'origine des ingrédients, la valeur nutritionnelle, la DLUO, et la conservation.

produits », explique Laura Le Fur, ingénieure en réglementation. Le producteur récupère une étiquette au format numérique qu'il peut imprimer lui-même ou

envoyer à un imprimeur. Selon la complexité de la recette, la conception d'une étiquette coûte de 40 à 80 €, avec un tarif dégressif en fonction du nombre de recettes. Compter environ

300 € pour 20 références (hors design et hors impression). « Nous testons notre solution avec la ferme du Bigna dans les Côtes-d'Armor, qui élève et transforme des porcs et volailles en plein air et fabrique aussi de l'huile de chanvre et de colza », poursuit Laura Le Fur. Pour l'instant, une quinzaine de producteurs et artisans leur confient leurs étiquettes, principalement en Bretagne et Normandie mais également en Occitanie. D'ici fin 2022, Alma Food espère lancer son application web pour permettre aux producteurs d'élaborer eux-mêmes leurs étiquettes. S. BERGOT