

La nouvelle législation communautaire fixant les règles d'hygiène, avec l'entrée en vigueur d'un vaste plan révisé de la législation sur les aliments et l'alimentation vise, par le biais d'une approche intégrant l'ensemble de la chaîne alimentaire (de la ferme à la table), à garantir aux consommateurs un haut niveau de protection en matière de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires. Un des principaux aspects de la nouvelle législation est que tous les acteurs du secteur alimentaire, des fermiers, des industriels jusqu'aux détaillants et aux restaurateurs, ont la responsabilité de s'assurer que tous les aliments mis sur le marché de l'union européenne satisfont aux normes de sécurité. Le nouveau droit alimentaire impose aux acteurs du secteur alimentaire d'appliquer des programmes obligatoires d'autocontrôles et d'adhérer aux principes de l'HACCP. Par ailleurs, le secteur de l'industrie alimentaire devrait rédiger au niveau national des guides de bonnes pratiques.

Parallèlement au volet hygiène, la commission européenne a publié en novembre 2005, le règlement CE 2073/2005, relatif aux critères microbiologiques pour les denrées alimentaires, en vigueur depuis le 1er janvier 2006. Cette nouvelle réglementation fixe deux types de critères. Les critères de sécurité des produits s'appliquent aux produits mis sur le marché, alors que les critères d'hygiène des procédés s'appliquent aux procédés de fabrication.

En Europe, les produits fermiers tiennent une place privilégiée pour les consommateurs, en quête de produits d'origine, de qualité et d'authenticité. En se rapprochant des consommateurs, grâce à une identification entre le produit, le producteur et le terroir, les producteurs fermiers créent un lien fort entre milieux rural et urbain. La production fermière est ainsi une forme d'agriculture socialement bien acceptée. La transformation à la ferme apporte une valeur ajoutée qui permet la pérennité des exploitations et favorise leur développement dans les zones rurales. C'est un atout non négligeable dans le maintien des emplois et du tissu social dans les régions de montagne.

Saucissons secs fermiers du Massif central

Recommandations pratiques d'hygiène pour la fabrication du saucisson sec artisanal. Guide pratique

Parmi les différents objectifs du programme Tradisausage se trouve la rédaction d'un document de bonnes pratiques d'hygiène destiné aux producteurs fermiers et artisans. Principalement axé sur le saucisson sec il est présenté sous forme de fiches afin de faciliter son utilisation dans les ateliers.

CHRISTIEANS S., FRENCIA J.-P.,
COPPÉT V.

Adiv
2 rue Chappe, 63039
CLERMONT-FERRAND Cedex

Science et technique



Dans un contexte de perte de confiance dans les produits "industrialisés" et suites aux différentes crises alimentaires (ESB, dioxines, OGM...), le consommateur européen a tendance à se tourner vers les produits alimentaires dits "moins industriels" et à circuit de commercialisation court. En raison de cette méfiance, les consommateurs européens s'orientent de plus en plus vers les produits de terroir fabriqués dans de petites structures telles que les ateliers fermiers. Toutefois, la mise en place de règles de sécurité alimentaire, pas toujours adaptées à ces petites structures, peut mettre en danger la viabilité de l'entreprise, alors que les ateliers fermiers et les PME agroalimentaires situés en zone rurale sont des vecteurs du développement local.

Dans ce contexte d'hygiène et de sécurité, un programme de recherche, portant l'acronyme " Tradisusage " a été financé par l'Europe. Il a impliqué 10 partenaires dans six États européens (France, Portugal, Espagne, Italie, Grèce et Slovaquie), sous la coordination de l'équipe Qualité et Sécurité des Aliments de l'Unité Microbiologie de l'INRA de Clermont-Ferrand Theix.

Le projet avait pour principal objectif d'assurer la sécurité sanitaire des saucissons secs fermiers, tout en préservant leur typicité. Parmi les divers objectifs de ce programme, se trouve la rédaction d'un document de bonnes pratiques d'hygiène destiné aux producteurs fermiers et artisans.

Ce document est le fruit d'une collaboration, entre plusieurs producteurs issus de six pays de la communauté européenne et des organismes de recherches correspondants. Il a pour but de contribuer à une meilleure connaissance des bonnes pratiques favorisant la sécurité et la qualité des produits traditionnels. Il devrait également permettre la nécessaire harmonisation des interprétations du nouveau cadre réglementaire au niveau européen.

Ce document d'information est donc destiné aux agriculteurs et artisans qui fabriquent et commercialisent des produits de charcuterie, notamment du saucisson sec. Il est organisé de façon à leur permettre une appropriation progressive des principes théoriques comme les techniques et les points critiques relatifs à la maîtrise de l'hygiène des produits. C'est un document qui traite des bonnes pratiques correspondant à la fabrication et à la commercialisation de leurs produits, en tenant compte des différents paramètres impliqués depuis la matière

première jusqu'aux produits finis, en passant par l'hygiène, le matériel, le personnel et l'environnement.

Pour la réalisation de ce guide, une étape primordiale a consisté à réaliser un audit et une approche HACCP dans une dizaine d'ateliers traditionnels dans les six pays partenaires. La conduite de l'approche HACCP a été réalisée selon un questionnaire unique et identique pour l'ensemble des ateliers. L'élaboration de ce guide a donc été basée sur les résultats obtenus suite aux différents audits conduits, mais aussi à l'aide des documents suivants :

- Guide de bonnes pratiques d'hygiène de transformation de volailles et de porc à destination des producteurs agricoles (ANDA),
- Guide de bonnes pratiques d'hygiène " saucisson sec " (CTSCCV-FICT, septembre 1996),
- Le point sur le nettoyage (ADIV-INTERBEV, juillet 1998).

PRÉSENTATION DU GUIDE DE BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

Ce document traite des bonnes pratiques d'hygiène, il est destiné aux agriculteurs fabricant et commercialisant des saucissons secs fermiers ou artisanaux.

Les principaux produits concernés sont :

- la viande fraîche de porc et de bœuf (carcasses, demi-carcasses, viandes de découpe)
- la salaison (saucissons, saucisses sèches).

Le guide est essentiellement axé sur le saucisson sec et comporte 4 parties.

La première partie, spécifique du produit saucisson sec, est présentée sous la forme de fiches intitulées " Fiches de recommandation ".

En se basant sur le diagramme de fabrication (figure 1), une ou plusieurs étapes du process peuvent faire l'objet de Fiches de recommandation identifiant les points critiques à surveiller et les actions de maîtrise proposées et/ou recommandées. Toutes les fiches ont la même architecture :

- une introduction : bref résumé du contexte de chaque fiche,
- "ce que vous devez faire" : points obligatoires c'est-à-dire ce que **VOUS DEVEZ** appliquer comme bonnes pratiques pour produire les denrées de bonnes qualités hygiéniques,
- "ce que **VOUS NE DEVEZ PAS** faire" : points clés pour éviter les problèmes d'hygiène, et produire des denrées saines,

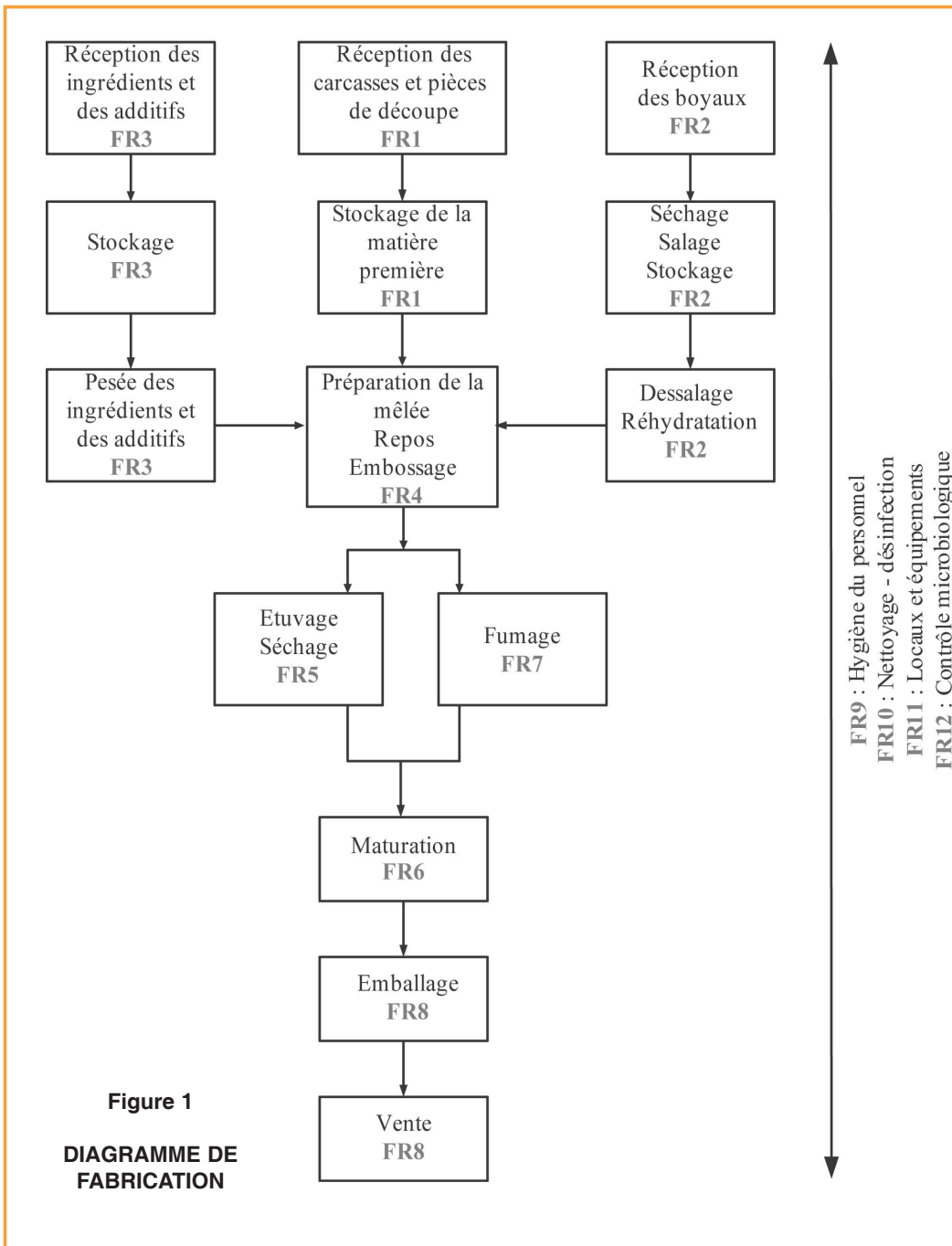
- "**IL SERAIT SOUHAITABLE**" : il s'agit de bonnes pratiques que les producteurs peuvent mettre en place pour améliorer la qualité de leurs produits,
- "**POUR PLUS D'INFORMATION**" : fiches d'informations générales sur des points particuliers.

11 fiches ont été créées et abordent les principales étapes de fabrication :

- Fiche n° 1 : Carcasses et produits de découpe - Réception - Stockage
- Fiche n° 2 : Réception - Stockage et dessalage des boyaux
- Fiche n° 3 : Réception - Stockage des ingrédients et des additifs
- Fiche n° 4 : Préparation de la mée
- Fiche n° 5 : Conduite de l'étuvage
- Fiche n° 6 : Séchage et maturation
- Fiche n° 7 : Fumage
- Fiche n° 8 : Conservation - Emballage et Vente
- Fiche n° 9 : Hygiène du personnel
- Fiche n° 10 : Nettoyage et désinfection (Fiche présentée en annexe I)
- Fiche n° 11 : Locaux et équipement
- Fiche n° 12 : Contrôles microbiologiques : viande et/ou produits finis, surfaces et équipements

La deuxième partie, intitulée " Pour plus d'informations ", est présentée sous la forme de neuf fiches (Fiches d'information). Ces fiches détaillent les bonnes pratiques à appliquer dans les ateliers fermiers afin de produire des denrées de bonne qualité hygiénique. Cela concerne les mesures générales d'hygiène : hygiène du personnel, nettoyage et désinfection des locaux et des équipements, l'eau, l'air, la température, les déchets, contrôle de la qualité microbiologique des produits.

- Fiche d'information n° 1 : La méthode HACCP
- Fiche d'information n° 2 : Dangers à prendre en compte
- Fiche d'information n° 3 : Multiplication microbienne et facteurs de croissance
- Fiche d'information n° 4 : Locaux
- Fiche d'information n° 5 : Hygiène du personnel, qualification et sécurité
- Fiche d'information n° 6 : Nettoyage et désinfection
- Fiche d'information n° 7 : Contrôle microbiologique des surfaces des viandes et/ou produits finis
- Fiche d'information n° 8 : Process de fabrication du saucisson sec
- Fiche d'information n° 9 : Traçabilité



La troisième partie correspond à des exemples de " Fiche de contrôles " permettant aux producteurs de tracer et d'améliorer les points critiques rencontrés. Il est recommandé que chaque utilisateur du document, établisse ses propres diagrammes de production, correspondant à ses propres pratiques, dans le but d'adapter ses procédures afin de contrôler les risques dans son atelier de manière appropriée. Ces fiches sont données à titre d'exemples, elles peuvent être utilisées en tant que telle ou adaptées en fonction des besoins et des pratiques.

La dernière partie rassemble les textes principaux des règlements et des

normes ainsi qu'un glossaire et des définitions.

Ce guide a été conçu en prenant en compte les résultats du projet européen Tradisausage : analyses microbiologiques des produits et dans l'environnement des ateliers de fabrications fermières, pratiques des fabricants et analyses par rapport à la réglementation, HACCP...

La présentation sous forme de fiches a été choisie pour faciliter son utilisation dans les ateliers artisanaux. Ce type de présentation est en effet plus didactique pour le public concerné, en particulier sur le plan de la présentation qui fait ressortir les idées principales qui sont étayées par de nombreuses illustrations et photographies.

Ce document de bonnes pratiques peut être consulté sur le site Internet :
<http://www.clermont.inra.fr/tradisausage>
ou acheté en version imprimée et reliée auprès de l'Adiv au prix de 39,00 €HT.

NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

Les étapes de nettoyage et de désinfection sont les étapes cruciales du processus de fabrication des denrées alimentaires comme le saucisson sec. Le principal objectif de cette étape est d'assurer l'hygiène des équipements qui entrent en contact avec les aliments ou les produits (couteaux, machines, tables de travail...) et de garder l'environnement de travail dans de bonnes conditions hygiéniques (surfaces, sols, air...). Dans le but d'éliminer tous risques de contaminations bactériologiques et chimiques :

Vous DEVEZ



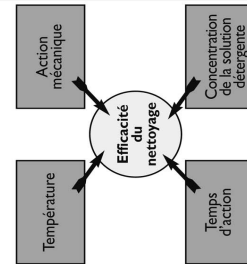
- Rédiger une **procédure complète de nettoyage** comprenant une étape de pré-lavage (élimination des saletés visibles), et une étape de nettoyage (élimination des saletés incrustées dans les surfaces) avec des étapes intermédiaires de rinçage (élimination des traces de détergents).
- Respecter les paramètres permettant d'obtenir un nettoyage efficace : **actions mécaniques, température de l'eau** (40 à 50 °C) et si possible sous pression (40 à 60 bars), concentration et temps de contact du détergent.
- Définir une **procédure de désinfection** en accord avec les étapes suivantes : appliquer le **désinfectant** (pour obtenir un effet bactéricide), un **rinçage final** (pour éliminer les traces de solution désinfectantes) et un séchage (pour éliminer l'eau de rinçage).
- Respecter les **paramètres d'efficacité des solutions désinfectantes** : la nature, les concentrations correctes doivent être utilisées, le **temps d'action** et la **température d'application** de ces solutions.
- Suivre les **recommandations des fournisseurs des produits désinfectants et détergents** (pour respecter le temps de contact, la température et le temps de séchage).
- Établir la **fréquence des opérations de nettoyage et de désinfection** pour : les locaux, les équipements, le matériel, les ustensiles (couteaux par exemple), et les surfaces de travail.
- Respecter les **mesures d'hygiène et les procédures de désinfection**.



Étape de lavage



Étape de nettoyage (mousse)



FICHE DE RECOMMANDATION N°

10

Vous ne devez JAMAIS

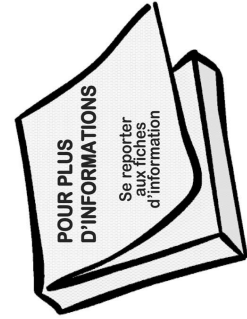


- Réaliser une désinfection sans nettoyage préalable.
- Utiliser un détergent ou un désinfectant après leur date de péremption.
- Stocker les solutions désinfectantes ou détergentes proches des produits (viandes ou saucissons).
- Nettoyer sans protéger les produits.
- Utiliser un désinfectant sans suivre les recommandations des fournisseurs : nature et concentrations, temps d'application en fonction de la nature de la saleté.
- Utiliser un désinfectant incompatible avec la nature de votre équipement.

Il serait SOUHAITABLE



- Compléter par une opération de désinfection avec un autre principe actif après la découpe
- Contrôler l'efficacité du nettoyage et de la désinfection avec des méthodes microbiologiques
- Enregistrer les étapes de nettoyage et de désinfection ainsi que les contrôles microbiologiques
- Former et qualifier votre personnel.



FICHE DE RECOMMANDATION N°

10

Exemple de fiche de recommandation

Fiche de contrôle de la qualité des viandes qui rentrent dans la fabrication du saucisson

1- Cas des Carcasses

Date d'abattage	Nombre des animaux	Origine des animaux	Température des carcasses	pH des carcasses	Aspect des carcasses	Analyses microbiologiques : C, NC	Opérateur

*Exemple de
fiches de contrôle*

C = conforme
NC = non-conformes

Fiche de contrôle de la préparation de la méléée

Date de préparation de la méléée	Quantité préparée (en Kg)	Température de la méléée avant la mise au repos	Température de la méléée après la phase de repos	Température au moment de l'embossage	Nom de l'opérateur

